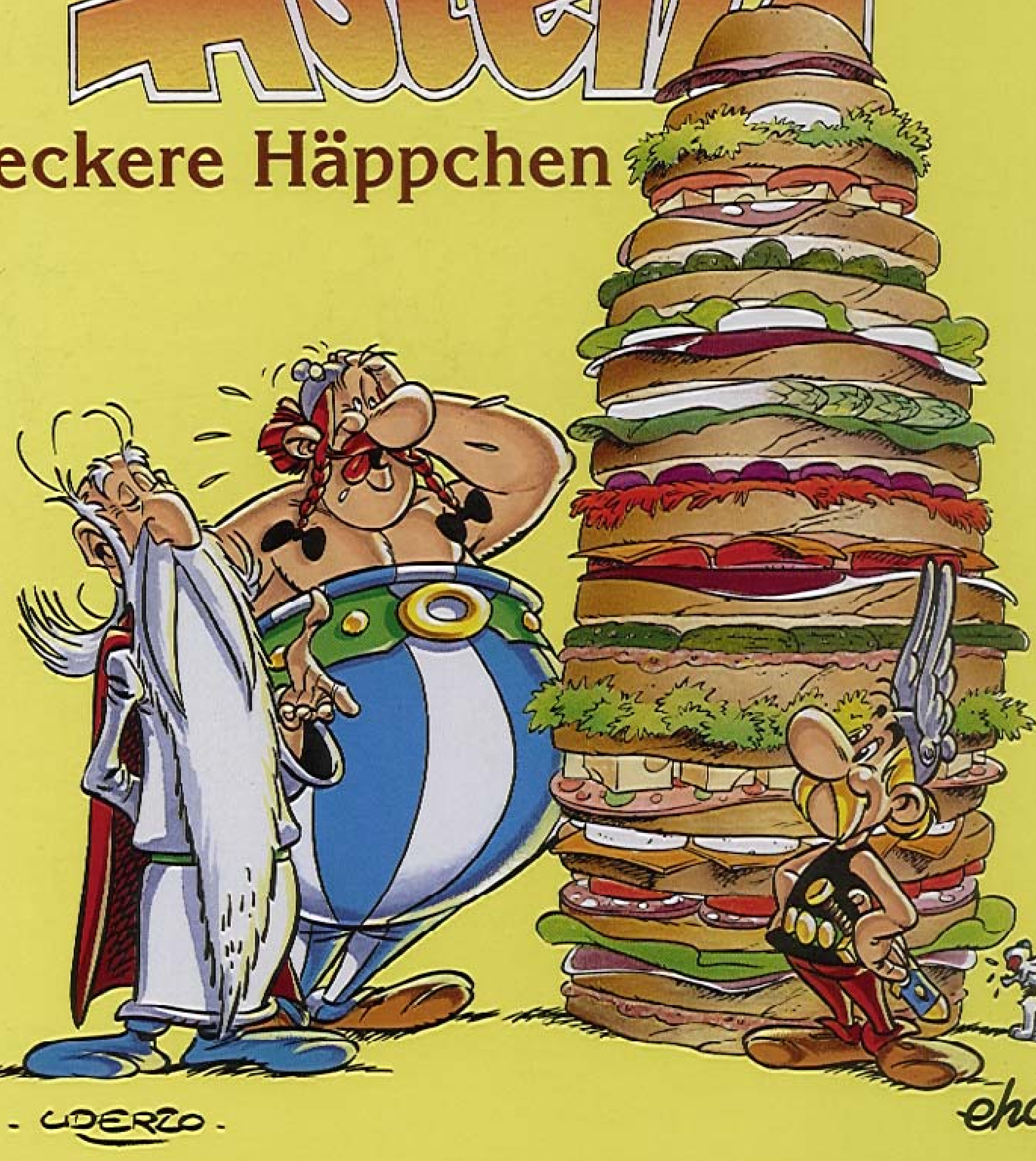
Kochspaß mit Asterix®

Leckere Häppchen



- UDERZO -

ehapa

Kochspaß mit Asterix®

Leckere Häppchen

Zeichnungen: Albert Uderzo
Rezepte: Francine Trimbach



ehapa
COMIC COLLECTION

INHALT



Kolossale Brote

Brote von Format

Warme Sandwichs

Gala-Sandwichs

Reiseproviant

Süße Sachen

Das Sandwich zum Selbsterfinden

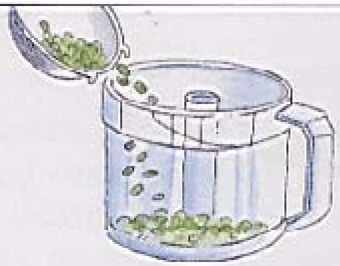
DER HINKELSTEIN

Zutaten:
für ca.10 Sandwichs

1 längliches, in Scheiben geschnittenes Landbrot von etwa 600 g
1 Dose mit 400 g Erbsen (extrafein)
4 Eßlöffel Crème fraîche
1 Messerspitze Salz
etwas Pfeffer
100 g Kaviarersatz
6 kleine weiße Zwiebeln in Scheiben
der Saft einer viertel Zitrone



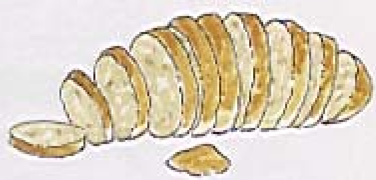




Die Erbsen abtropfen lassen und in den Mixer schütten.



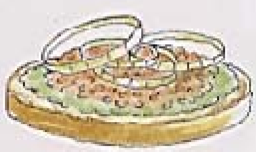
Crème fraîche, Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und im Mixer pürieren.



Die Brotscheiben in der Reihenfolge nehmen, wie sie geschnitten wurden, damit die Form des Brotes erhalten bleibt.



Jede Brotscheibe mit Erbsenpüree bestreichen, außer einen der beiden Anschnitte, der nicht gebraucht wird.



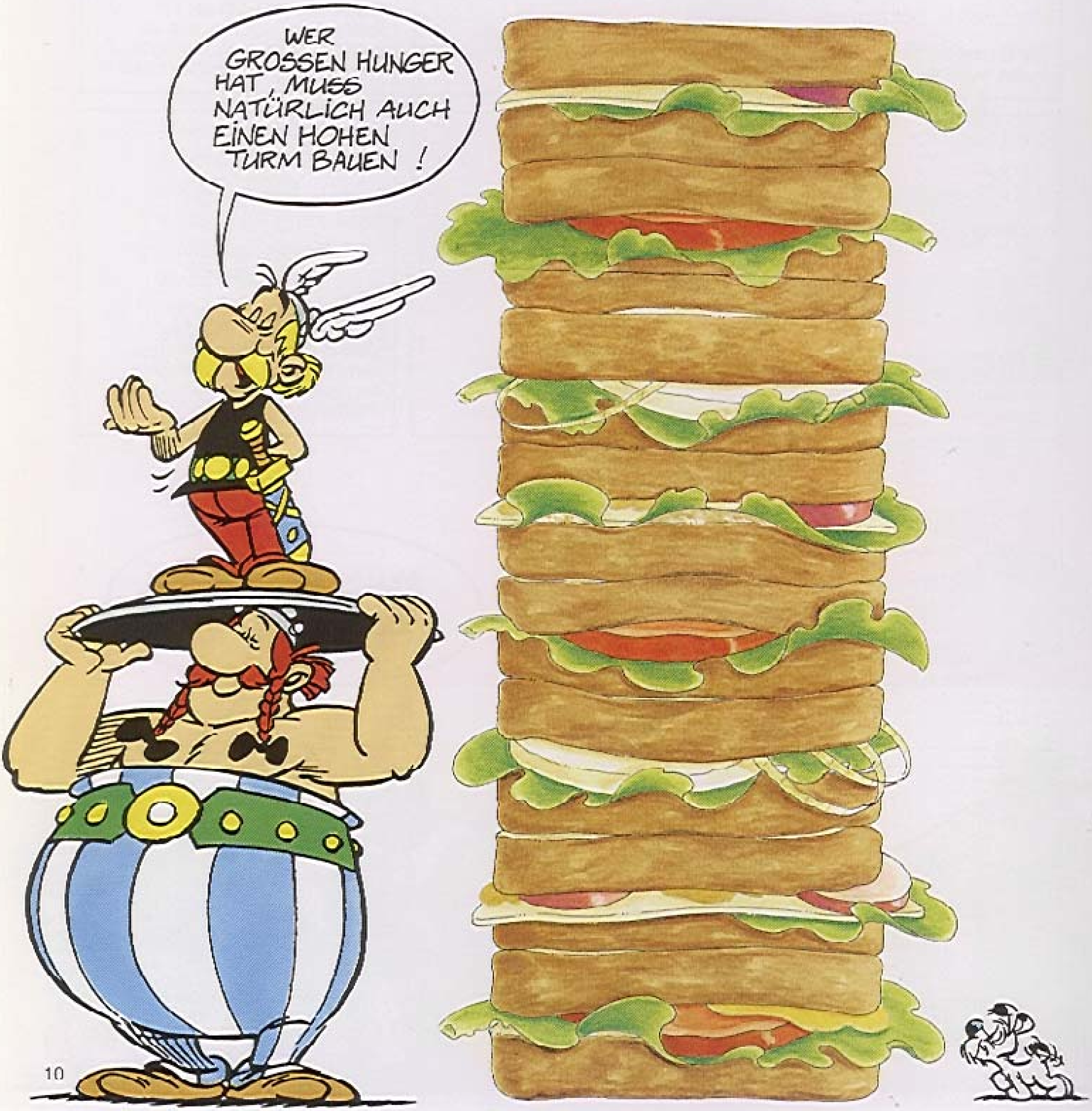
Auf das erste Brot Kaviar streichen und mit Zwiebelscheiben belegen.
Ein zweites Brot draufklappen.



Die übrigen Brote auf die gleiche Weise zubereiten und jeweils auf das vorige stapeln. Als Gipfel den Anschnitt draufsetzen.



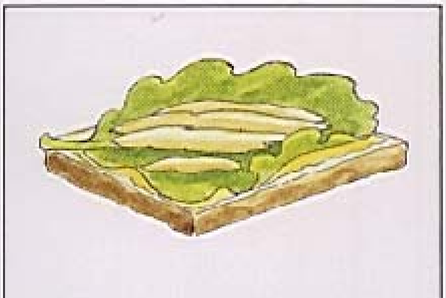
DER OBELISK


WER GROSSEN HUNGER HAT, MUSS NATÜRLICH AUCH EINEN HOHEN TURM BAUEN !

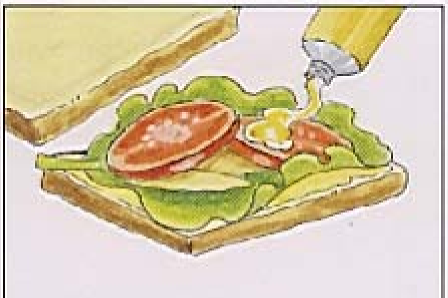
Zutaten:
für 12 Sandwichs

24 dünne Scheiben Kastenweißbrot
150 g weiche Butter
12 saubere, trockene Salatblätter
300 g gekochtes Hühnchenfleisch
in kleinen Streifen
3 Tomaten in Scheiben
1 Tube Mayonnaise
8 Scheiben Edamer Käse
Kräutersenf
24 Radieschenscheiben
3 hartgekochte Eier in Scheiben
6 kleine weiße Zwiebeln
in dünnen Scheiben

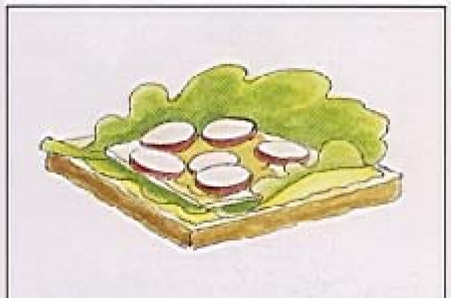




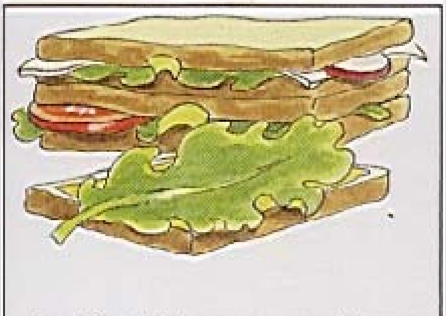
Die getoasteten Brote mit Butter bestreichen. Auf das erste Brot ein Salatblatt legen, Hühnchenstreifen...



...und 2 Scheiben Tomate. Etwas Mayonnaise dazugeben. Ein zweites Toastbrot mit der Butterseite draufklappen.



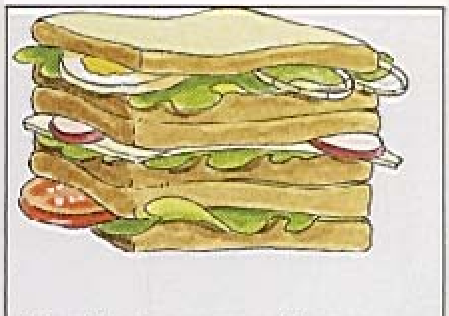
Auf das nächste Brot ein Salatblatt legen, eine Scheibe Käse, etwas Senf und 2 Radieschenscheiben.



Das Sandwich zusammenklappen und auf das erste legen. Das nächste Brot mit einem Salatblatt...



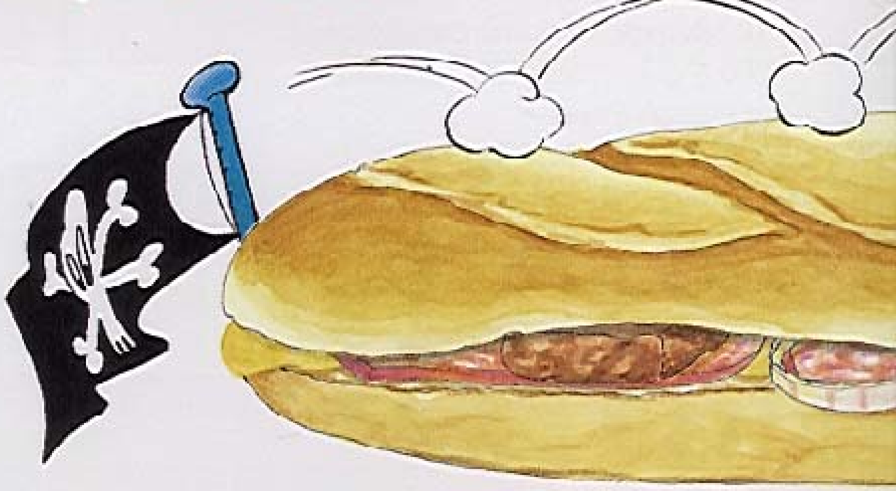
...4 Scheiben Ei, 2 Tomatenscheiben und 3 Zwiebelscheiben belegen und etwas Mayonnaise draufgeben.



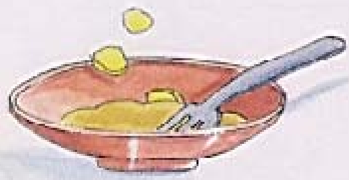
Sandwich zusammenklappen. Die Zusammenstellung der Brote stets ändern und alle Brote aufeinanderstapeln.

PIRATENSANDWICH

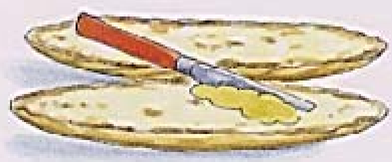
Zutaten:



1 kleines Baguettebrot
30 g weiche Butter
1 Teelöffel Senf
2 Scheiben Salami
1 dünne Scheibe roher Schinken
1 dünne Scheibe kalter Braten
(vom Kalb oder Roastbeef)
1/2 geschälter Granny Smith-Apfel in
Scheiben
der Saft einer halben Zitrone
2 Essig-Maiskölbchen aus dem Glas
6 dünne rote Zwiebelscheiben



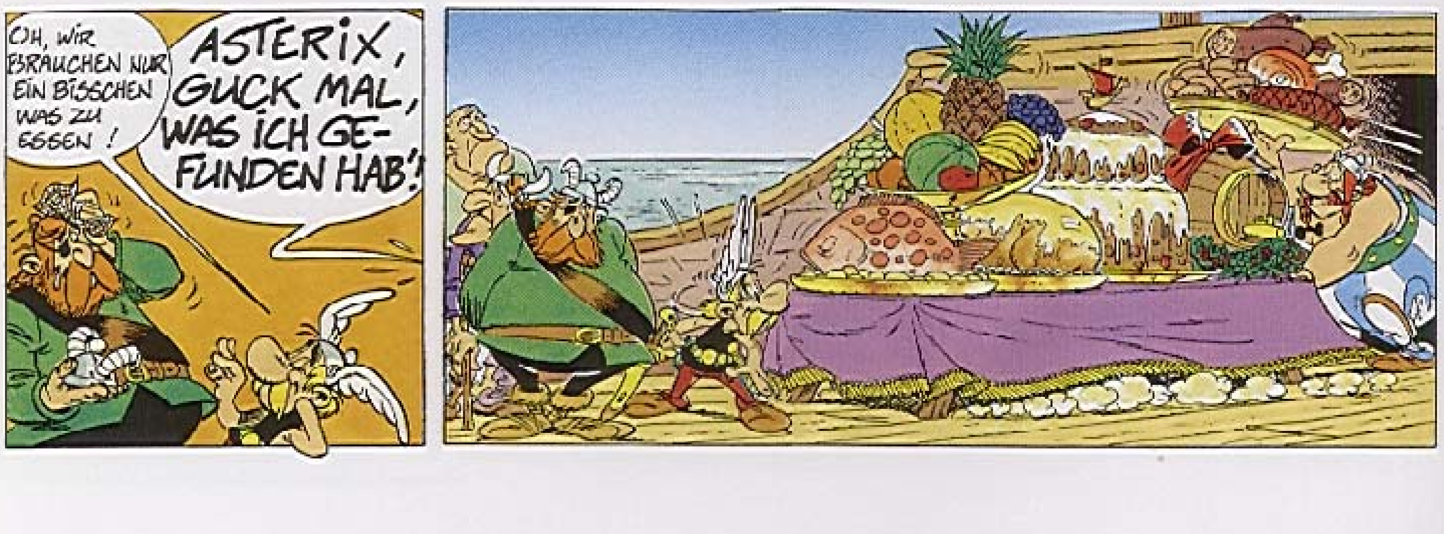
In einer Schale Butter und Senf mit der Gabel zu einer Creme vermischen.

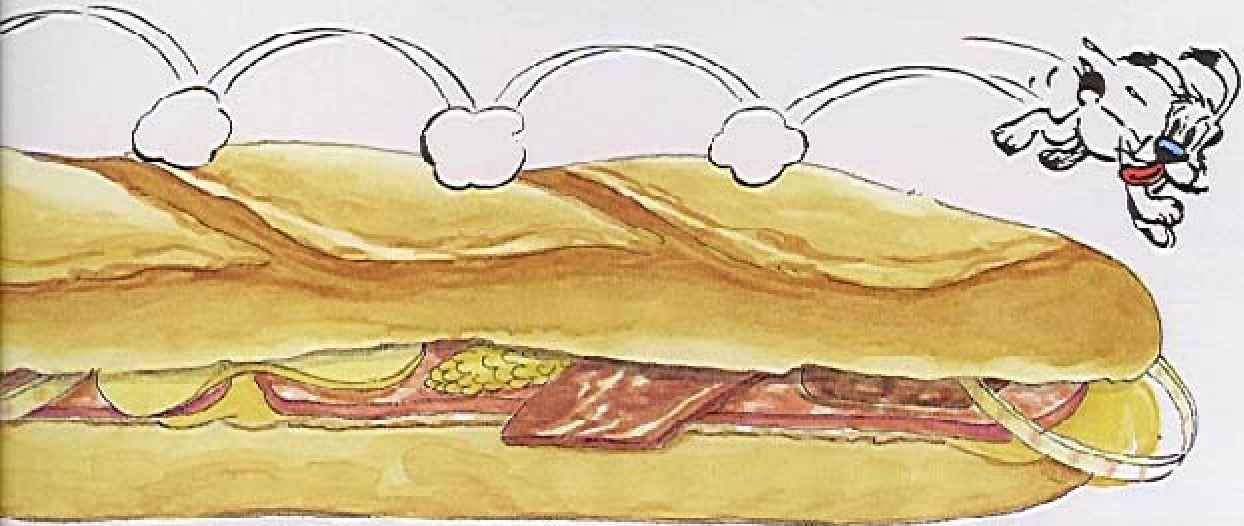


Baguette aufschneiden und beide Hälften mit der Senfbutter bestreichen.



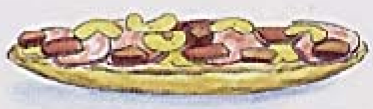
Die Salamischeiben halbieren und das Brot der Länge nach damit belegen.







Schinken und kalten Braten in Stücke schneiden und über die Salami verteilen.



Die Scheiben des geschälten Apfels mit Zitronensaft beträufeln und auf die Wurst legen.



Zum Schluß die halbierten Maiskölbchen und Zwiebeln hinzufügen und den Deckel draufklappen.



DAS RIESEN-FRÜHJAHRSSANDWICH

Zutaten:

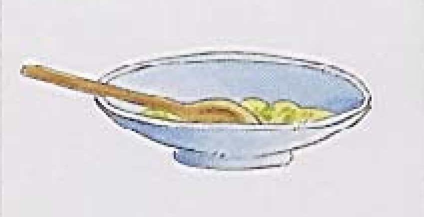
1 kleines Baguette
2 Eßlöffel Mayonnaise
1 Eßlöffel Frischkäse
1 Bund Kerbel
1 Bund Schnittlauch
1/4 Zitrone

1 hartgekochtes Ei in Scheiben
12 Radieschenscheiben
6 dünne Gurkenscheiben
6 dünne Tomatenscheiben
50 g Schafskäse in Scheiben





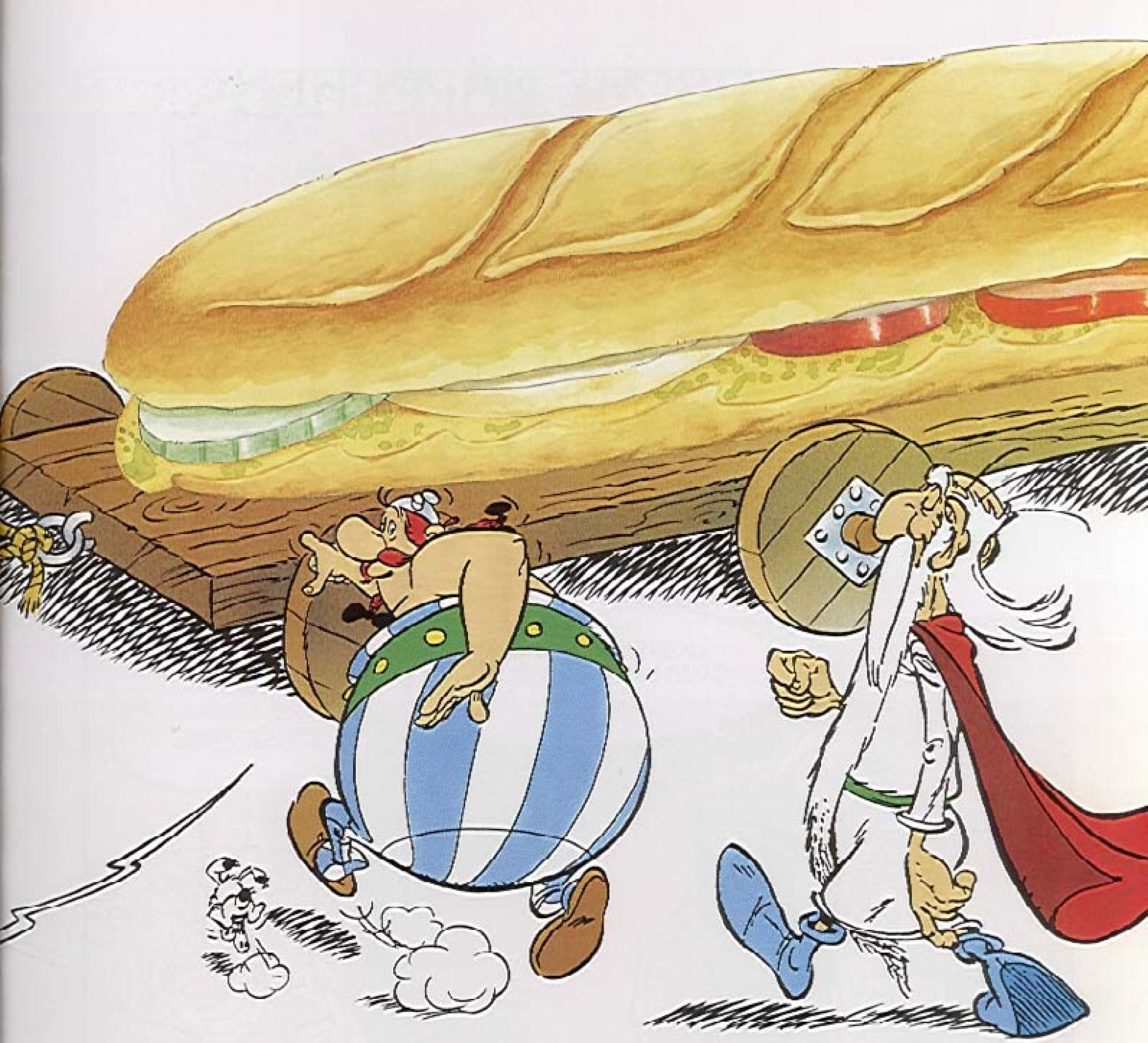
Kerbel und Schnittlauch mit dem Messer fein schneiden.



Mayonnaise, Frischkäse und die gehackten Kräuter in einer Schüssel vermengen.



Ein paar Tropfen Zitronensaft darüberträufeln und verrühren.

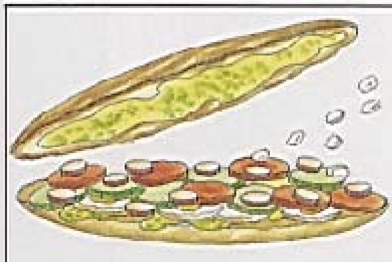




Das Baguette der Länge nach aufschneiden und die Kräutercreme auf beiden Hälften verstreichen.



Mit Eiern, den Radieschen, Gurken und Tomaten belegen.



Den Schafskäse darüberlegen und das Baguette zusammenklappen.

ÄGYPTISCHE HÄPPCHEN

Zutaten:
für 6 Sandwichs

6 dicke Scheiben Kastenweißbrot
200 g gekochte Hühnerbrust
3 Eßlöffel Crème fraîche
1 Bund Estragon
1 kleine Prise Cayennepfeffer
2 Viertel geschälte Orangen

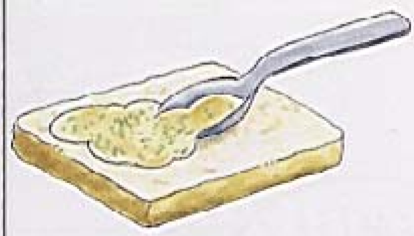




Das Hühnchenfleisch, Crème fraîche und Estragon in den Mixer geben.



Die geschälten Orangen enthäuten, etwas Cayennepfeffer hinzufügen und alles verrühren.



Jede Brotscheibe mit der Hühnchencreme bestreichen.



Jeweils zwei Brote zusammenklappen und diagonal auseinanderschneiden, so daß 6 Dreiecke entstehen.



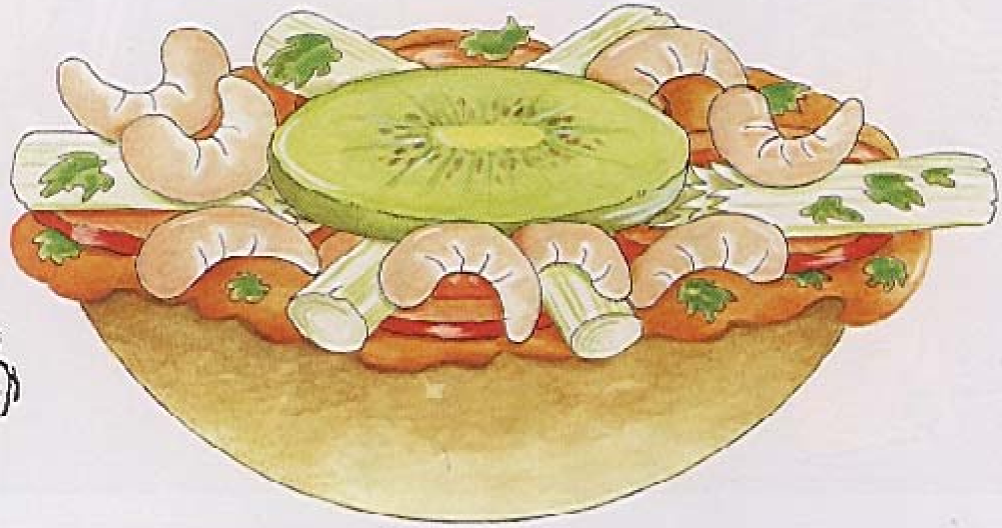


DAS WINDRAD

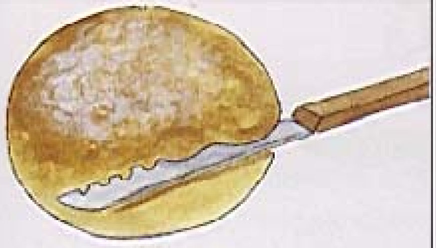


Zutaten:

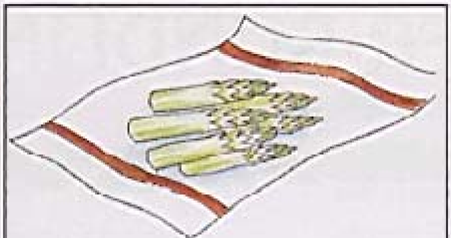
1 Mischbrot von 500 g
6 Stangen Spargel aus dem Glas
2 Eßlöffel Mayonnaise
2 Teelöffel Ketchup
etwas Salz und schwarzer Pfeffer
4 dünne Tomatenscheiben
12 Krabben
1 Kiwischeibe
Saft einer halben Zitrone
etwas kleingehackte Petersilie







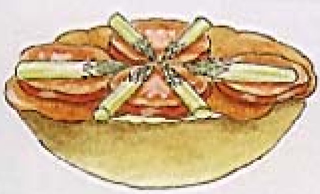
Das Brot waagerecht aufschneiden. Die obere Hälfte beiseite legen, da sie nicht benötigt wird.



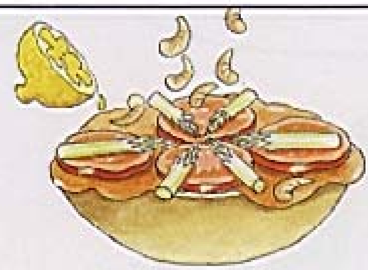
Den Spargel kurz abspülen und auf Küchenpapier trocknen.



Mayonnaise und Ketchup in einer Schale verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und das Brot damit beschmieren.



Die Tomaten rings auf dem Brot verteilen, danach die Spargelstangen sternförmig anordnen.



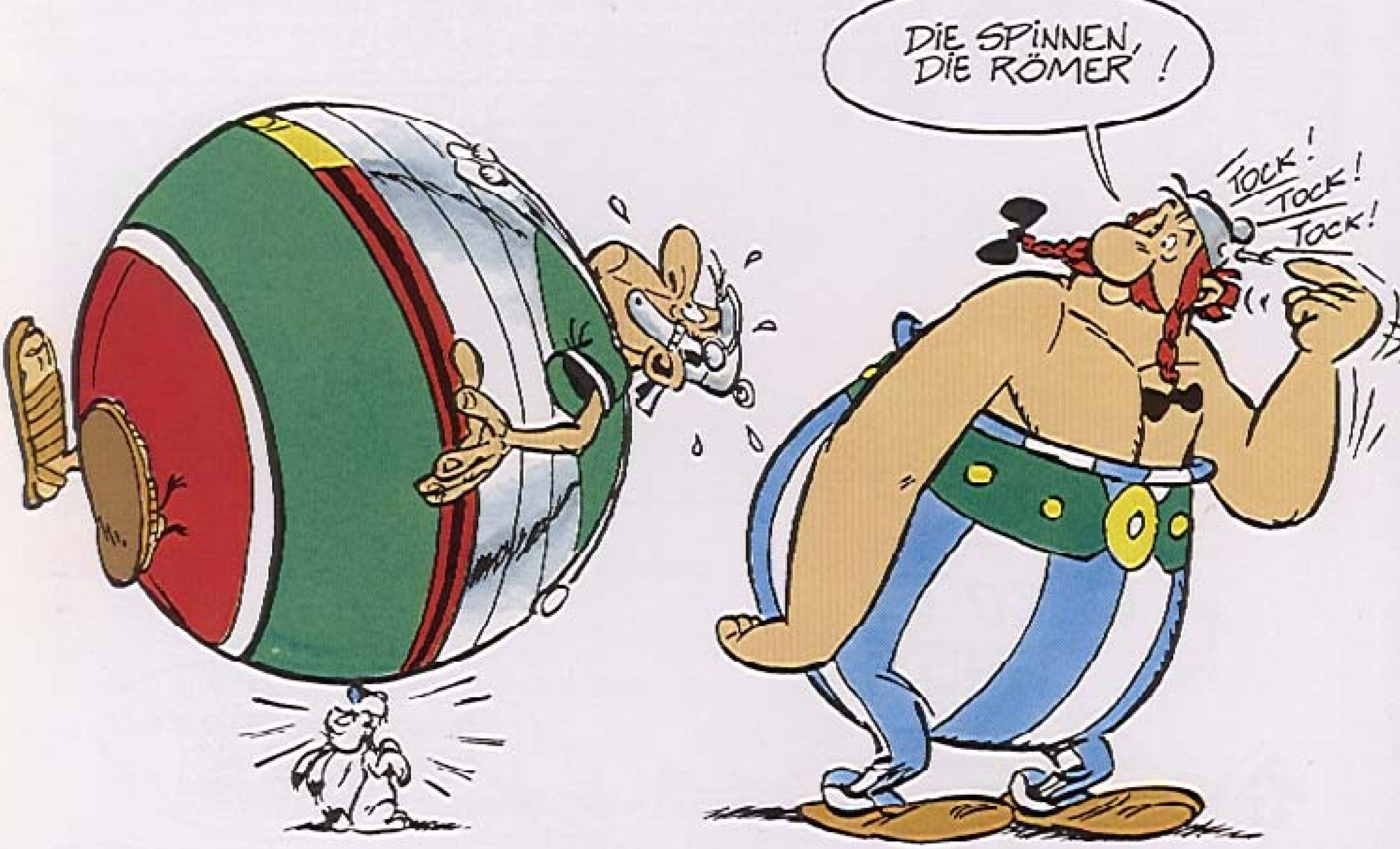
Die Krabben dazwischen legen und ein wenig Zitronensaft darüberträufeln.

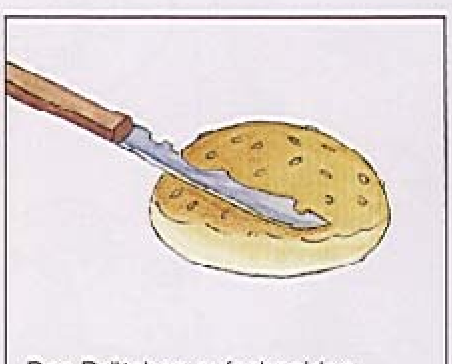


In die Mitte die Kiwi setzen und die Petersilie am Rand entlang verstreuen.

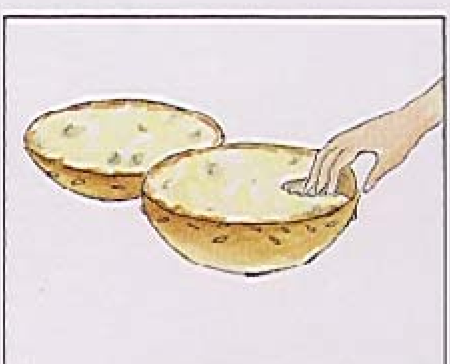


DER RUNDLING

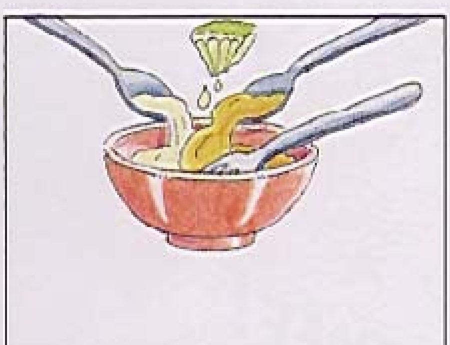




Das Brötchen aufschneiden, so daß die untere Hälfte dicker ist als die obere.



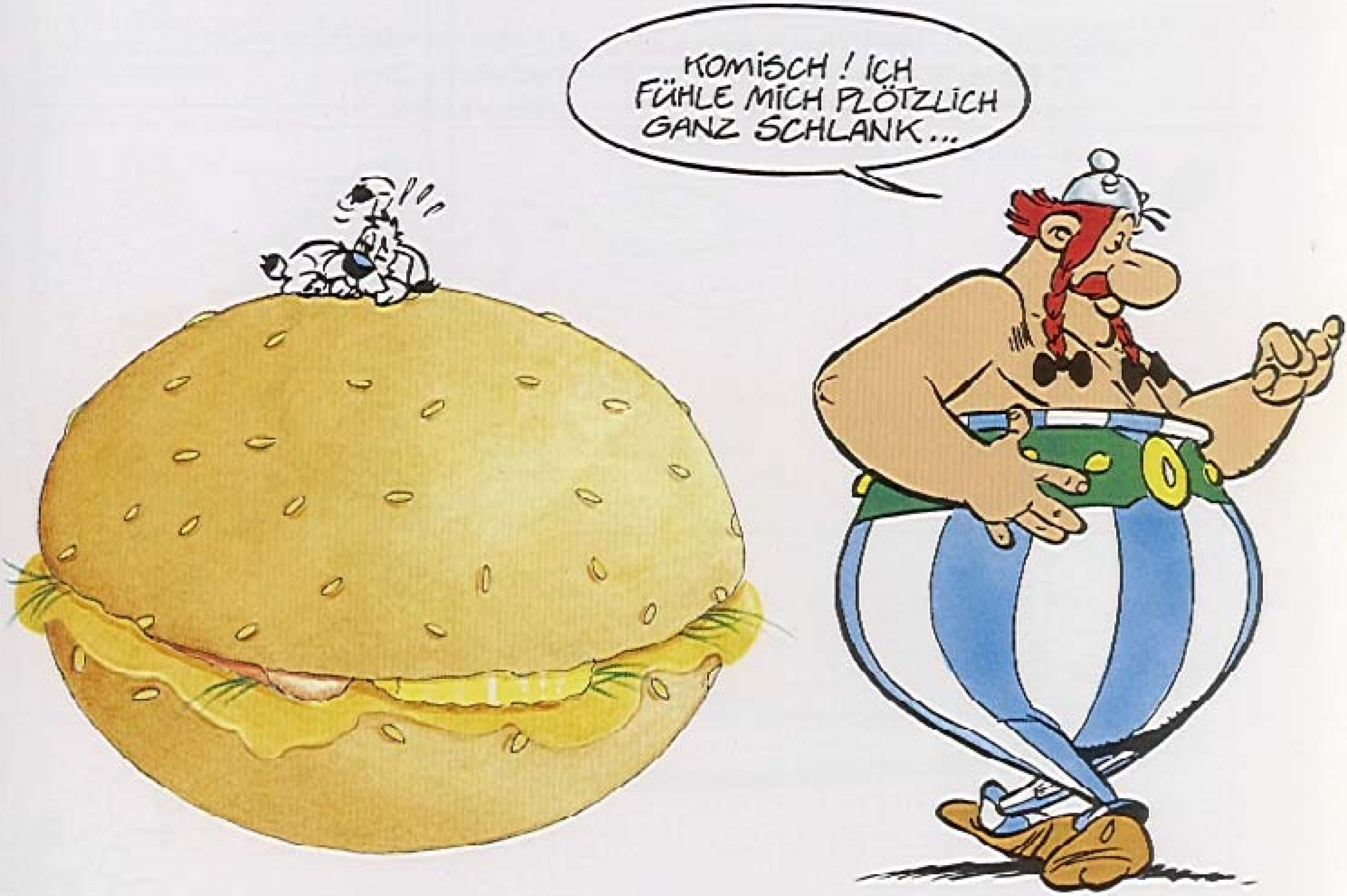
Ein wenig Teig herauszupfen, damit die Füllung Platz hat.

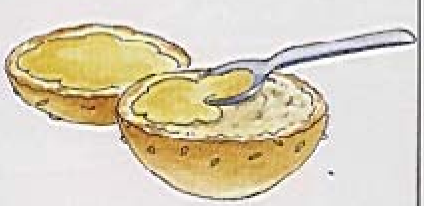


Mit der Gabel in einer Schüssel die Mayonnaise, Joghurt und Zitronensaft verrühren.

Zutaten:

1 Hamburger-Brötchen
2 Eßlöffel Mayonnaise
1/2 Eßlöffel Joghurt
1 hartgekochtes Ei in Scheiben
2 Surimi-Krebsstäbchen
1 Viertel Grapefruit in Stückchen
ein paar Zweige Dill
etwas Salz und schwarzer Pfeffer

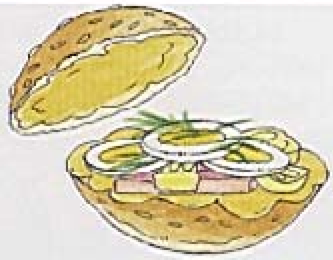




Beide Hälften des Brötchens dick mit dieser Creme bestreichen.



Auf die untere Hälfte die Krebsstäbchen und die klein geschnittene Grapefruit verteilen.

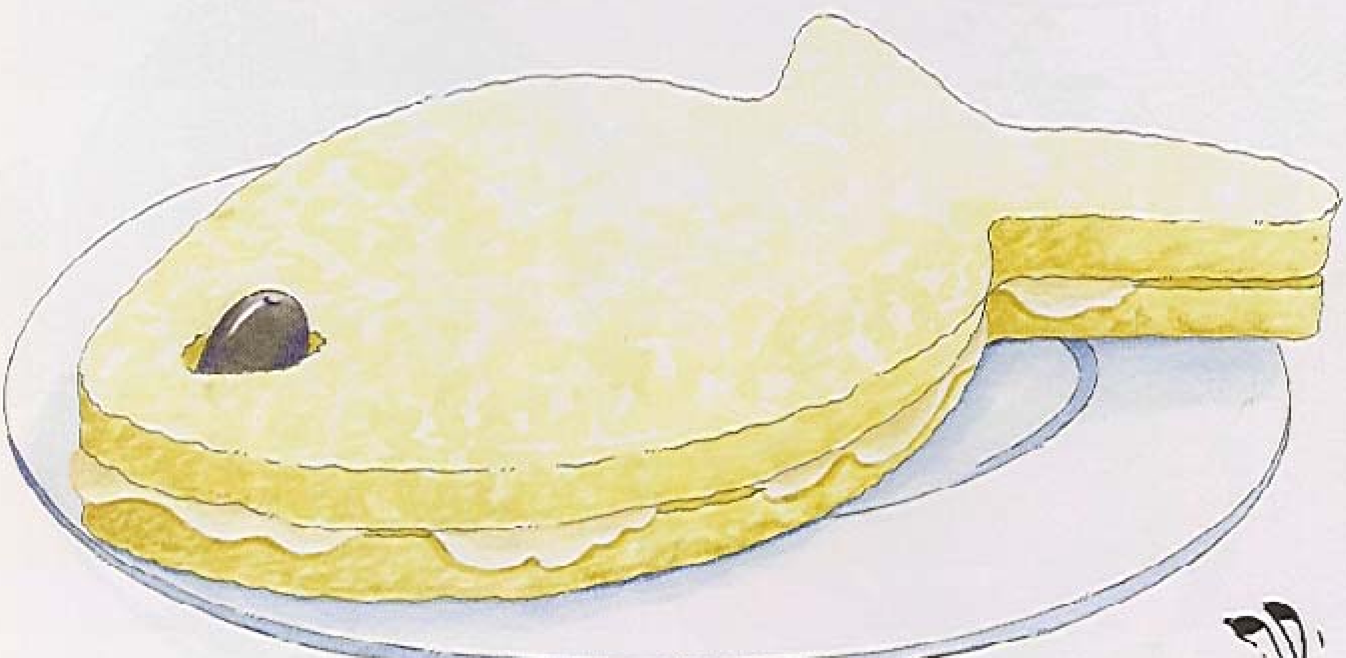


Die Eierscheiben und Dill darüberlegen, mit Salz und Pfeffer würzen und die andere Brötchenhälfte draufklappen.

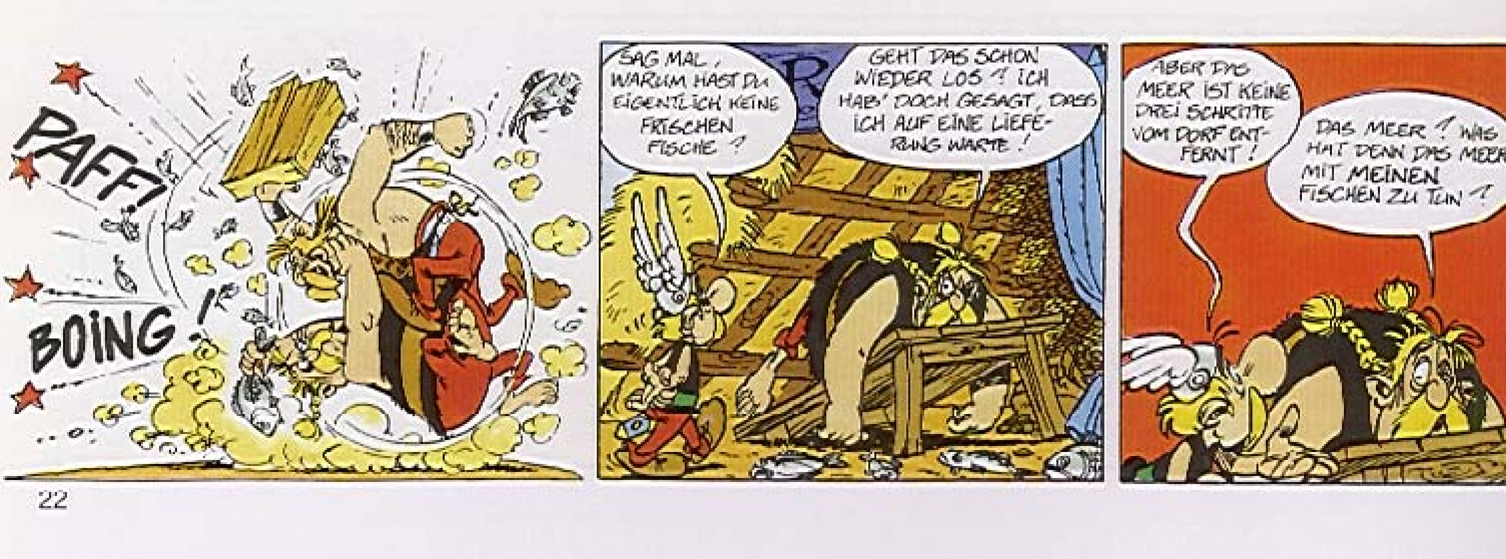
VERLEIHNIX SPEZIAL

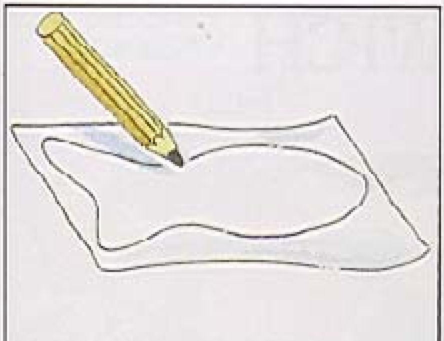
Zutaten:

2 Scheiben Toastbrot
1/2 Eßlöffel Crème fraîche
einige Tropfen Zitronensaft
ein paar Dillzweige
1 kleine Scheibe Räucherlachs
1 schwarze Olive
1 Prise Salz





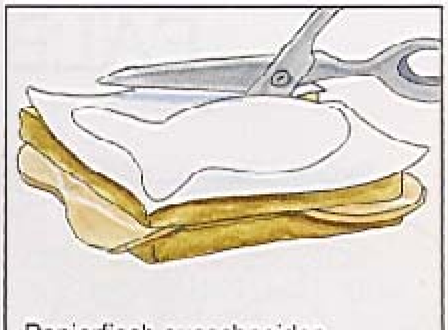




Auf ein Papier einen Fisch zeichnen, der nicht größer ist als die Brotscheiben.



Den Lachs auf ein Brot geben und das zweite Brot drauflegen.



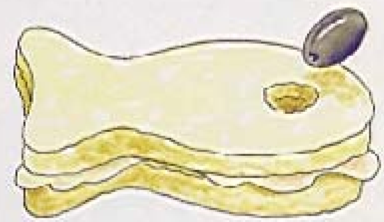
Papierfisch ausschneiden. Auf das Brot halten und mit einer Schere die Konturen nachschneiden.



Den Lachs herausnehmen. Beide Brotscheiben mit der Crème fraîche bestreichen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Salz bestreuen.



Den Lachs wieder auf das Brot legen und mit Gurke und Dill belegen.



Das zweite Brot draufklappen, an die Stelle des Auges ein Loch bohren und die Olive hineinstecken.



FALBALAS SANDWICH

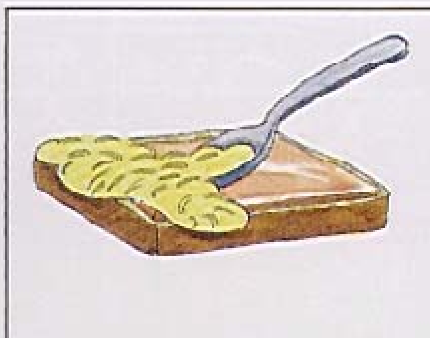




Den geriebenen Käse, Sahne und Muskatnuß in einer Schüssel verrühren.



Beide Brotscheiben mit Butter bestreichen. Den Schinken auf ein Brot legen und den überstehenden Rand abschneiden.



Mit der Hälfte der Käsecreme bestreichen und mit der zweiten Scheibe Brot bedecken.

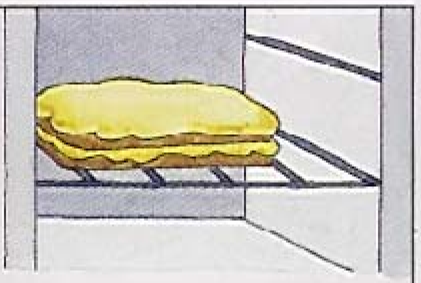


Zutaten:

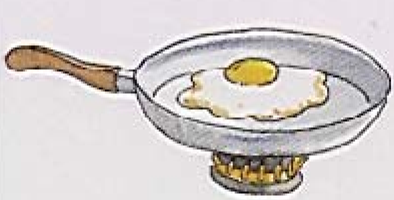
2 Scheiben Weißbrot
50 g geriebener Emmentaler
2 Eßlöffel Sahne
1 Messerspitze Muskatnußpulver
30 g Butter
1 Scheibe gekochter Schinken
1 Ei
Salz und Pfeffer



Ofen vorheizen auf Stufe 6 (180°)



Die restliche Creme darauf verteilen. Im Ofen auf Stufe 6 (180°) 10 Minuten backen.



In einer Pfanne Butter schmelzen lassen, das Ei hineinschlagen und 3 bis 4 Minuten braten.



Das Sandwich aus dem Ofen nehmen. Spiegelei draufgleiten lassen, salzen, pfeffern und anschließend heiß servieren.

GALLISCHES HÄPPCHEN

Zutaten:

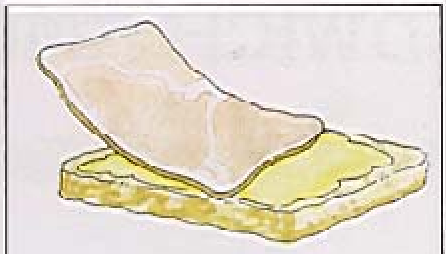
2 Scheiben Mischbrot
1 Scheibe gekochter Schinken
30 g geriebener Käse
2 Scheiben Raclettekäse
2 Tomatenscheiben
25 g Butter
1 Prise getrockneter Thymian oder Oregano

Ofen vorheizen auf Stufe 6 (180°)

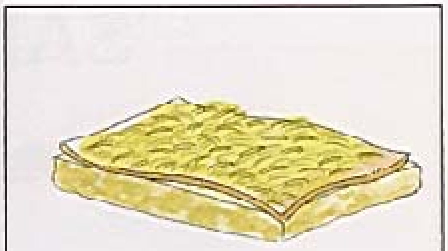




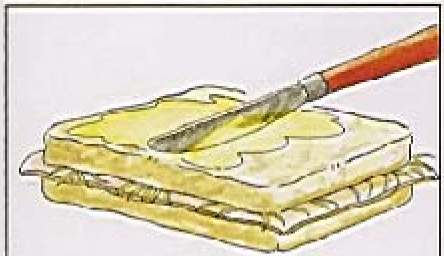
Den Rand der Brote abschneiden. Jede Scheibe mit Butter bestreichen.



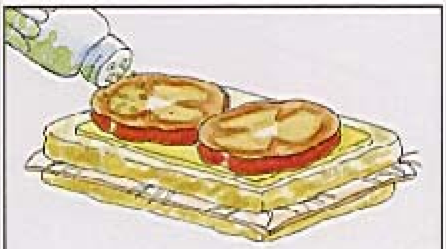
Den Schinken auf eine Brotscheibe legen und überstehenden Rand abschneiden.



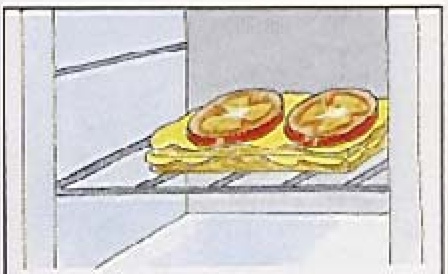
Den geriebenen Käse gleichmäßig darauf verteilen.



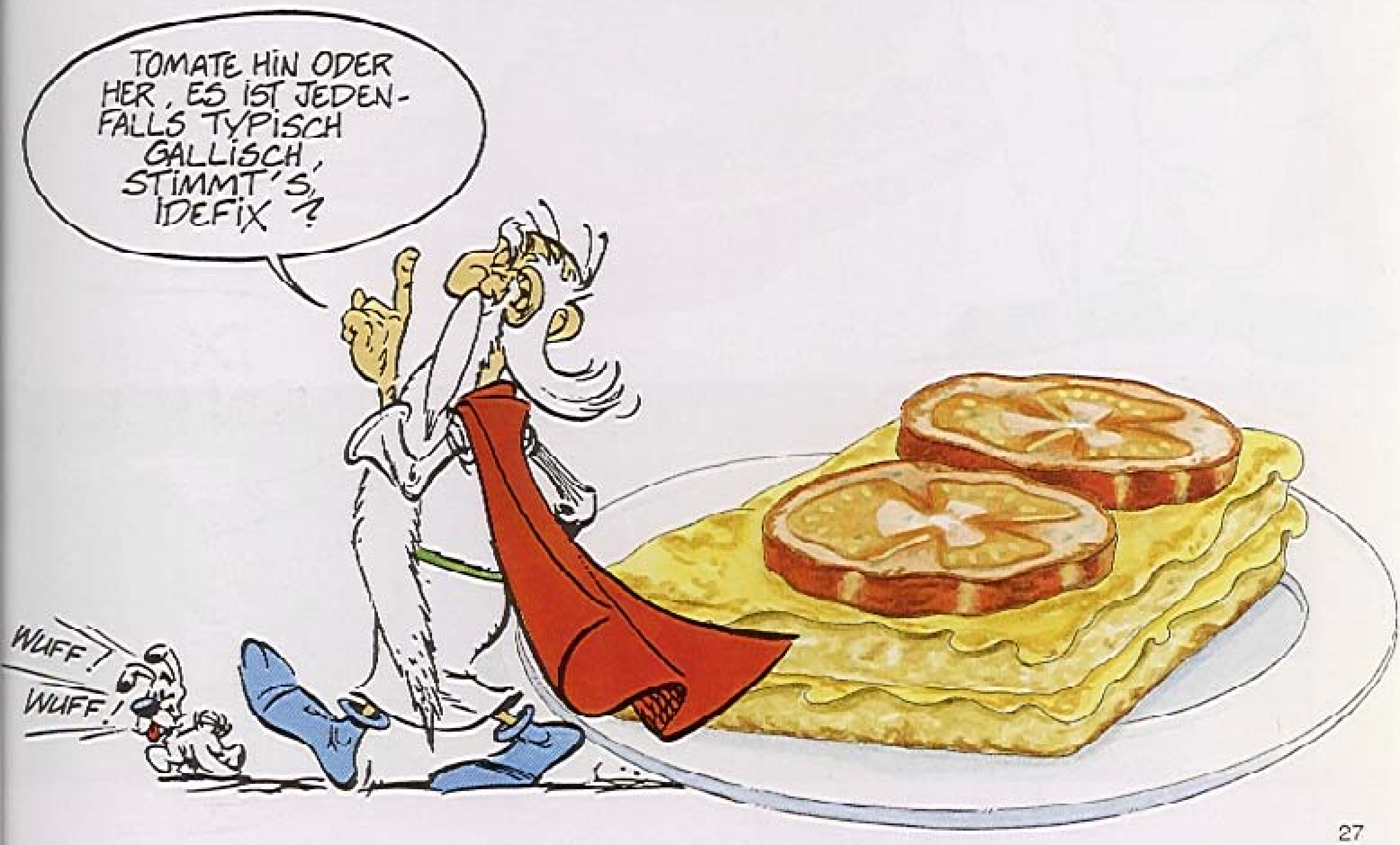
Die zweite Brotscheibe drauflegen und mit Butter bestreichen.



Mit Raclettekäse und Tomaten belegen und Oregano oder Thymian darüberstreuen.



Für 12 bis 15 Min. auf Stufe 6 (180°) in den Ofen geben. Heiß servieren.



SANDWICH AMORE

Zutaten:
für 4 Sandwichs

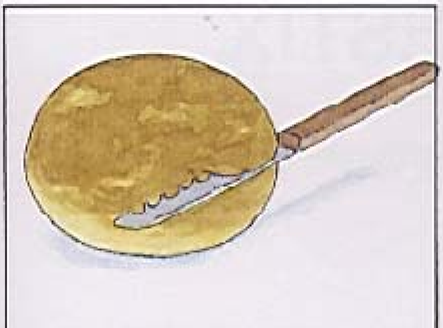
4 runde Brötchen
50 g weiche Butter
1 Eßlöffel Senf

4 dünne Scheiben roher Schinken
4 große Tomatenscheiben
2 Eßlöffel frisch gehacktes Basilikum
8 Scheiben Mozzarella
Pfeffer

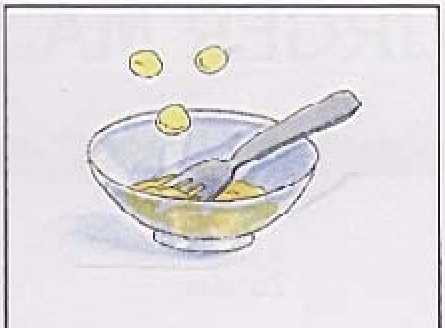
Ofen vorheizen auf Stufe 6 (180°)







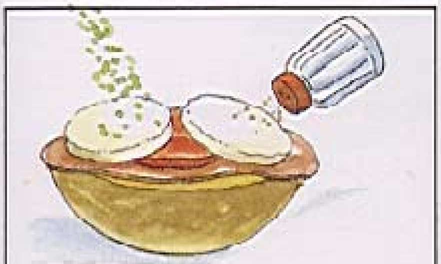
Die Brötchen aufschneiden, etwas aushöhlen und die oberen Hälften beiseite legen.



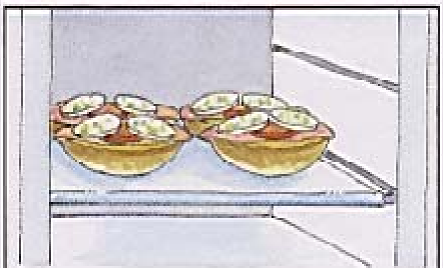
Mit einer Gabel Butter und Senf in einer Schüssel verrühren.



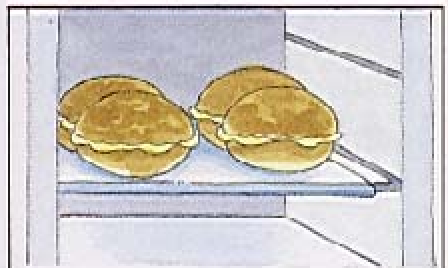
Die unteren Hälften der Brötchen mit der Senfbutter bestreichen. Eine Scheibe Schinken drauflegen...



...dann eine Scheibe Tomate, Basilikum und 2 Scheiben Mozzarella. Leicht pfeffern.



Die belegten Brote auf ein Backblech setzen und 2 bis 3 Minuten in den heißen Ofen schieben.



Wenn der Käse geschmolzen ist, die Brötchendeckel draufsetzen und weitere 2 Minuten in den Ofen geben. Heiß servieren.





HAMBURGER MAJESTIX

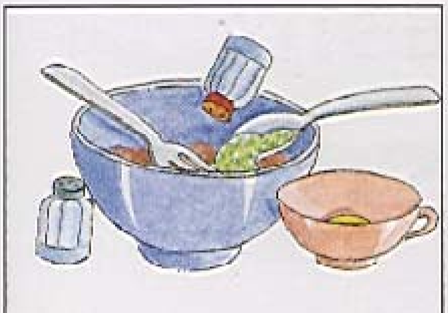
Zutaten:

1 Hamburger-Brötchen
100 g Rinderhack
1 Eigelb
1 kleine, gehackte weiße Zwiebel
1 Messerspitze Salz und
etwas Pfeffer

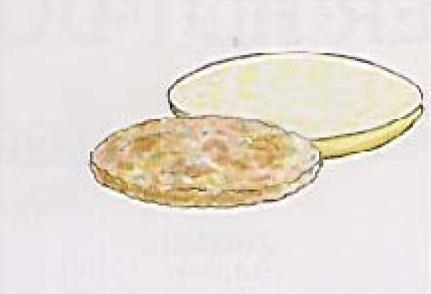
1 Eßlöffel gehackte Petersilie
1 Eßlöffel Öl
1 kleine süß-saure Gurke
2 Scheiben Raclettekäse

Ofen vorheizen auf Stufe 6 (180°)

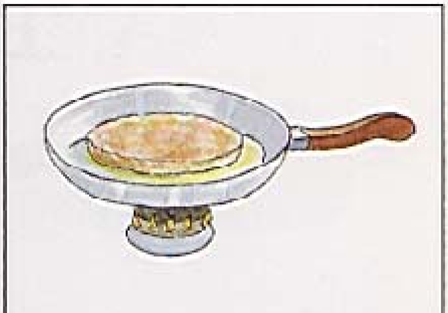




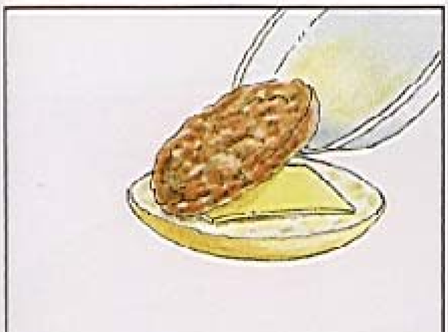
In einer Schüssel Hackfleisch, Eigelb, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen.



Das Brötchen waagerecht teilen. Mit den Händen eine Fleischkugel und daraus eine flache Bulette so groß wie das Brötchen formen.



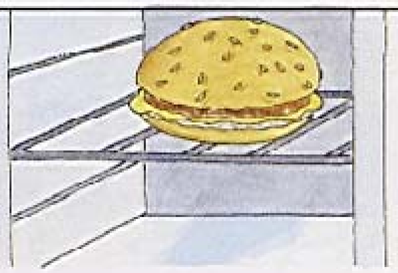
Öl in eine Pfanne gießen und die Bulette bei mittlerer Hitze 5 Minuten auf jeder Seite braten.



Eine Käsescheibe und die Bulette auf die untere Hälfte des Brötchens legen.



Die Gurken darauf verteilen und die zweite Käsescheibe darüberlegen.



Für 2 bis 3 Min. auf Stufe 6 (180°) in den Ofen geben, dann den Deckel aufsetzen und weitere 1 bis 2 Min. backen. Sofort servieren.



DER HOT DOG

Zutaten:

1 Hot dog-Brötchen
1 Frankfurter Würstchen
1 Teelöffel Senf
2 Eßlöffel geriebener Käse

Ofen vorheizen auf Stufe 6 (180°)

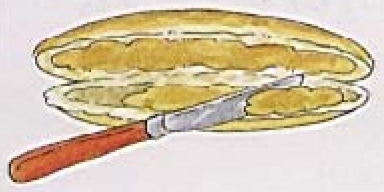


* HEISSER HUND

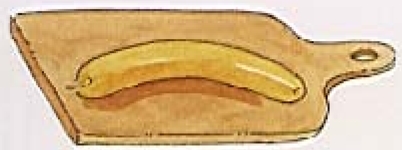




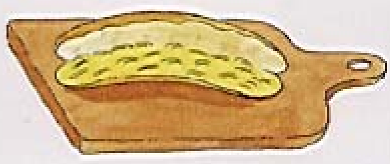
Das Würstchen in Wasser geben und erhitzen. Bei schwacher Hitze sieden lassen.



Unterdessen das Brötchen aufschneiden und mit Senf bestreichen.



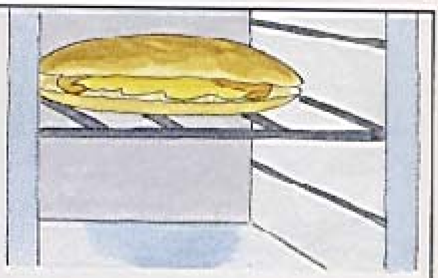
Wenn das Würstchen erhitzt ist, aus dem Wasser nehmen und auf ein Schneidebrett legen.



Mit einem Messer der Länge nach aufschneiden, den Käse hineinfüllen und zusammenklappen.



Die Käsewurst in das Brötchen legen.



Für 3 bis 4 Minuten im vorgeheizten Backofen erwärmen.



DIE KRABBENFÄNGER



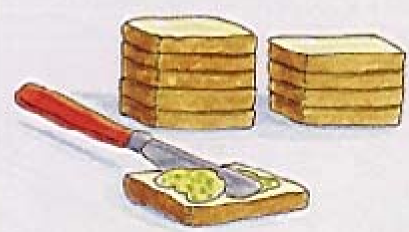


Zutaten:
für 10 Krabbenfänger

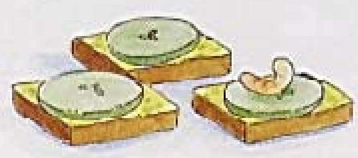
10 kleine Scheiben französisches Weißbrot
1 Eßlöffel kleingeschnittener Schnittlauch (frisch oder tiefgefroren)
50 g weiche Butter
Salz und schwarzer Pfeffer
ein paar Tropfen Zitronensaft
10 Gurkenscheiben
10 Krabben
10 Kirschtomaten
10 Zahnstocher



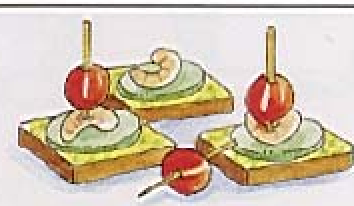
In einer Schüssel Schnittlauch, Butter, eine Prise Salz, etwas Pfeffer und ein wenig Zitronensaft mit der Gabel gut verrühren.



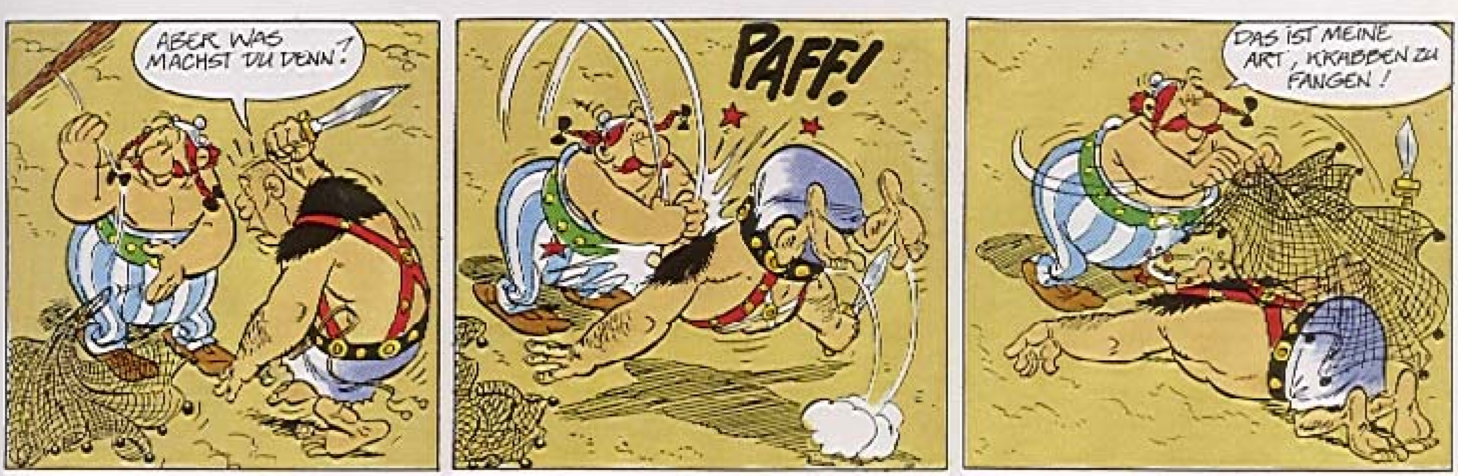
Jedes Brot mit dieser Butter bestreichen.



Eine Gurkenscheibe in die Mitte jeder Brotscheibe legen und darauf eine Krabbe setzen.



Auf jeden Zahnstocher eine Kirschtomate stecken und durch die Krabbe das Brotstück aufspießen. Auf einer Platte servieren.



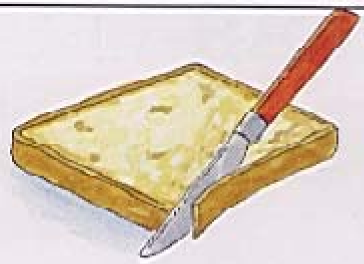
MAESTRIAS KANAPEES



Zutaten:
für 12 Kanapees

6 Scheiben Toastbrot
3 Eßlöffel weiche Kräuterbutter
3 Eßlöffel Crème fraîche
ein paar Tropfen Zitronensaft
eine Prise gehackter Dill
6 Radieschenscheiben
6 Kapern
Petersilie





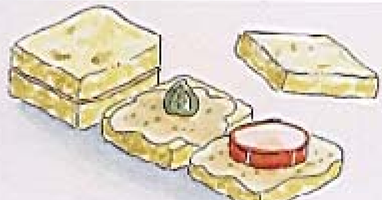
Den Rand der Brote abschneiden.



Die Kräuterbutter, Crème fraîche, Zitronensaft, Petersilie und Dill in einer Schüssel verrühren.



Die Brote mit dieser Creme bestreichen und in jeweils 4 Teile schneiden.



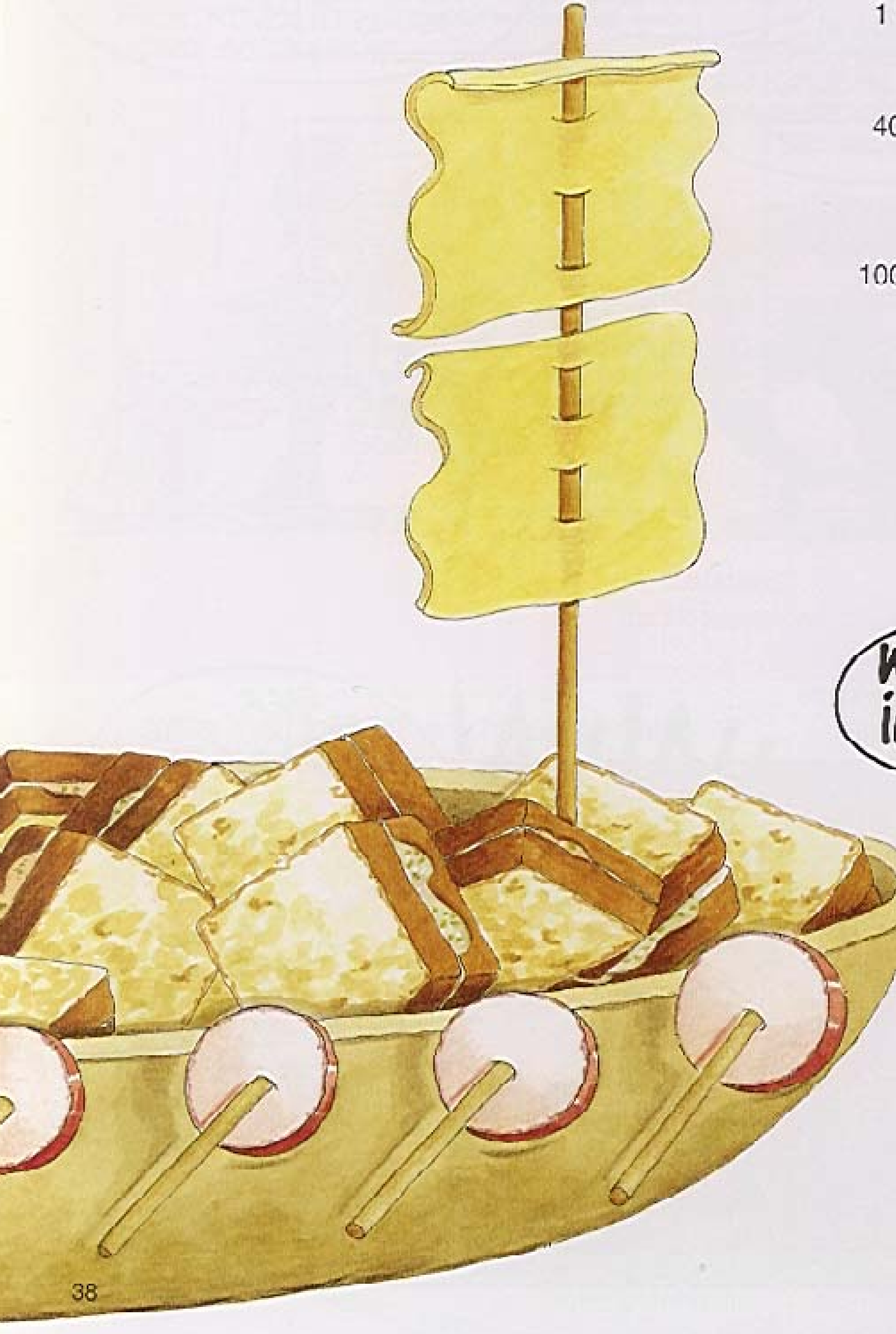
Die eine Hälfte der Brotstückchen mit Radieschenscheiben belegen, die andere mit Kapern. Die 12 verbleibenden Kanapees drauflegen und auf einer Platte anrichten.



DIE DRAKKAR

Zutaten:
für 20 kleine Brote

1 längliches Roggenbrot von 1 kg
(bei diesem Rezept brauchen
wir nur die Brotrinde)
40 kleine Scheiben französisches
Weißbrot
1 Dose Ölsardinen
20 g weiche Butter
100 g Tarama oder Sardellenpaste
1 Eßlöffel Crème fraîche
der Saft einer halben Zitrone
2 Eßlöffel gehackte Petersilie
2 Streifen Cheddar-Käse
1 langer Holzspieß
20 Radieschenscheiben
20 kleine Holzspieße







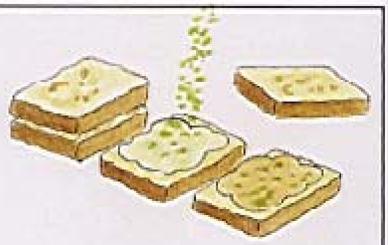
Für den Schiffskörper die Unterseite des Brotes der Länge nach abschneiden. Aus der gewölbten Hälfte den Teig mit einem Löffel oder den Fingern aushöhlen, so daß nur noch die Rinde stehen bleibt.



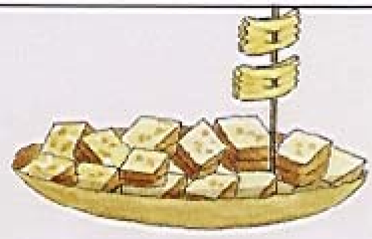
Von den Sardinen Gräten und Haut entfernen. In einer Schüssel mit der Butter und der Hälfte des Zitronensafts vermischen. 10 kleine Weißbrote damit bestreichen.



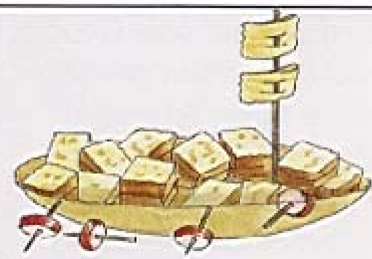
In einer anderen Schüssel die Sardellenpaste, Crème fraîche und die andere Hälfte Zitronensaft verrühren und 10 kleine Weißbrote bestreichen.



Die 20 Weißbrote mit der gehackten Petersilie bestreuen und die nicht beschmierten Brote draufklappen.
In die Drakkar stellen.



Die beiden Käsestreifen auf den langen Holzspieß stecken und als Mast in der Mitte des Bootes plazieren.



Auf jeden kleinen Holzspieß eine Radieschenscheibe stecken und als Ruder ringsum in den Schiffsbauch piken.



DER IGEL

Zutaten:
für 9 Spieße

3 dicke Scheiben Kastenbrot
3 Eßlöffel Mayonnaise
150 g Edamer oder Gouda
2 dicke Scheiben gekochter Schinken
6 dicke Ringe Salami
2 Scheiben Ananas
9 Honigmelonenwürfel
9 Silberzwiebeln in Essig eingelegt
9 Krabben
18 Kirschtomaten
9 lange Holzspieße
1/2 Grapefruit
9 grüne Oliven ohne Kern

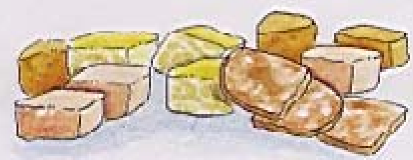




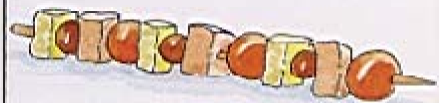




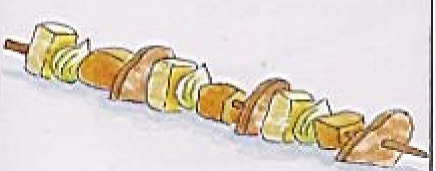
Den Rand der Brote abschneiden. Mit Mayonnaise bestreichen und jede Scheibe in 9 Würfel schneiden.



Den Käse, Schinken, Wurst und Ananas auf die gleiche Größe zuschneiden. Melonenwürfel ausschneiden.



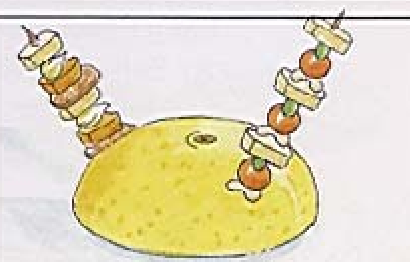
Spieß Nr. 1: abwechselnd 3 Brotwürfel, 3 Schinkenstücke, 3 Melonenwürfel und 3 Kirschtomaten aufspießen.



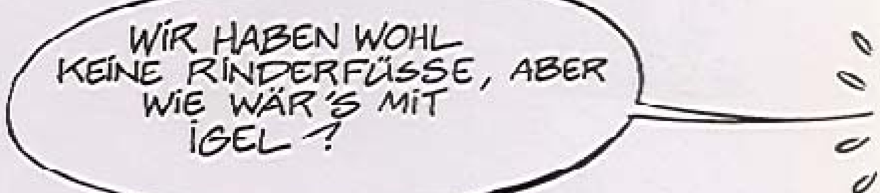
Spieß Nr. 2: abwechselnd 3 Brotwürfel, 3 Silberzwiebeln, 3 Wurstringe und 3 Käsestücke aufspießen.



Spieß Nr. 3: abwechselnd 3 Brotwürfel, 3 Oliven und 3 Kirschtomaten aufspießen.



Von jeder Sorte 3 Spieße anfertigen. Ringsum in die Grapefruit pieken.

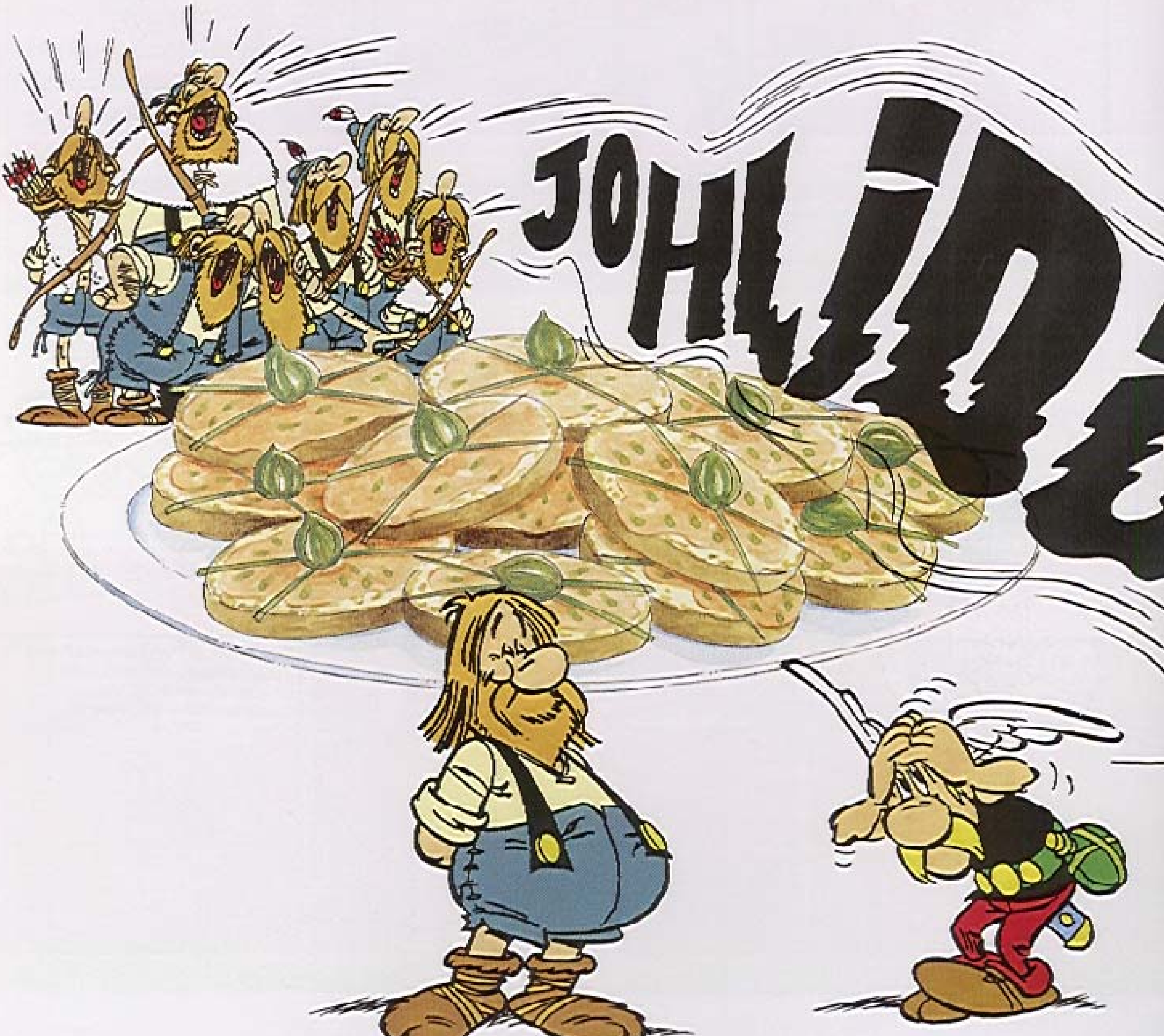




SCHNITTLAUCHSCHNITTEN

Zutaten:
für 12 Schnitten

12 kleine Scheiben Roggenbrot
1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
100 g Frischkäse, z.B. Philadelphia
der Saft einer viertel Zitrone
eine Prise Salz
etwas Pfeffer
eine Prise Paprikapulver
12 Kapern
1 großer Bund gewaschener Schnittlauch





Den Thunfisch abtropfen lassen und mit einem Messer zerkleinern. In einer Schüssel zusammen mit dem Frischkäse per Gabel zu einer Creme verarbeiten.



Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Paprikapulver hinzufügen.



12 Schnittlauchhalme zum Garnieren zurücklegen und den restlichen Schnittlauch mit einer Schere in die Schüssel schnippeln. Gut verrühren.



Die Brotscheiben dick mit dieser Creme bestreichen.



Jedes Brot mit 2 über Kreuz gelegten Schnittlauchhalmen garnieren.



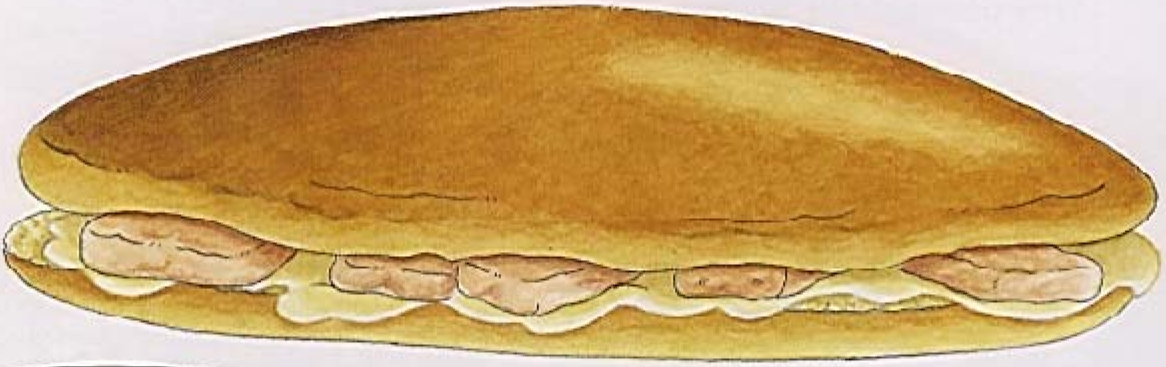
In die Mitte jeweils eine Kaper setzen und auf einer Platte servieren.



LEGIONÄRSSTULLE

Zutaten:

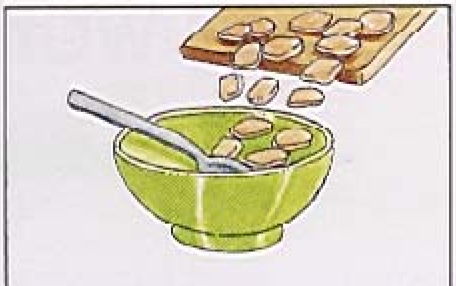
1 Milchbrötchen
1 Teelöffel geriebener Meerrettich aus der Tube
1 Eßlöffel Crème fraîche
1 Teelöffel Senf
1 Prise Kümmelpulver
2 kleine Scheiben Corned beef







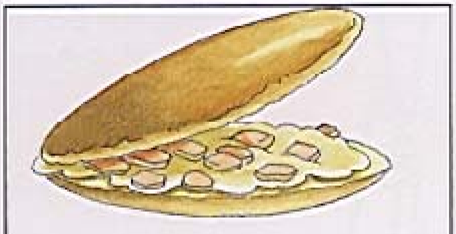
In einer Schüssel den Meerrettich, Crème fraîche, Senf und Kümmel gut verrühren.



Das Corned beef in kleine Stücke schneiden und unter die Meerrettichcreme mischen.



Das Brötchen aufschneiden und mit der Creme bestreichen.



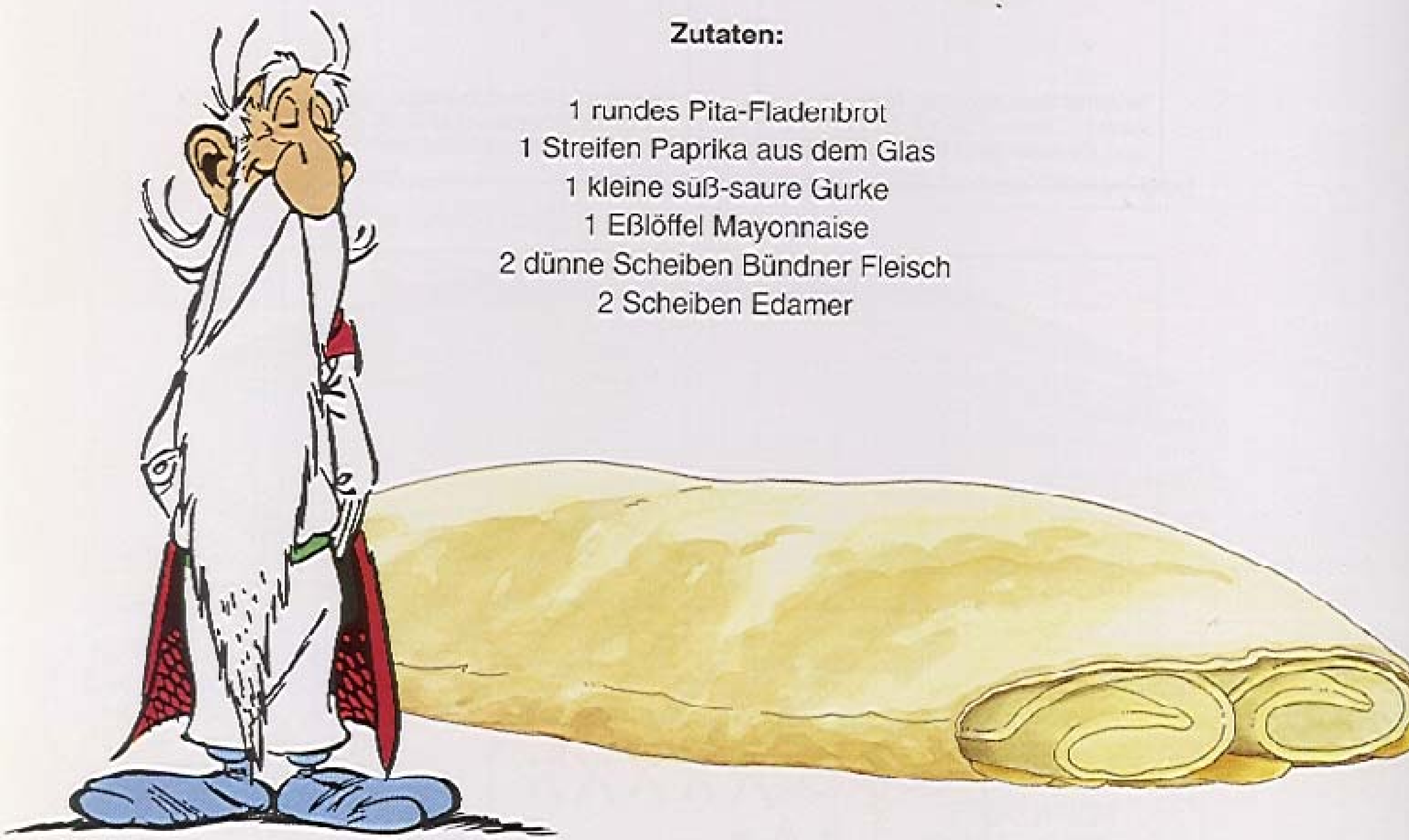
Zusammenklappen und für unterwegs einwickeln.



DIE WUNDERTÜTE

Zutaten:

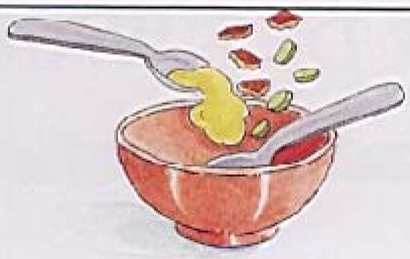
1 rundes Pita-Fladenbrot
1 Streifen Paprika aus dem Glas
1 kleine süß-saure Gurke
1 Eßlöffel Mayonnaise
2 dünne Scheiben Bündner Fleisch
2 Scheiben Edamer







Den Paprika in kleine Stücke schneiden, die Gurke in Scheibchen.



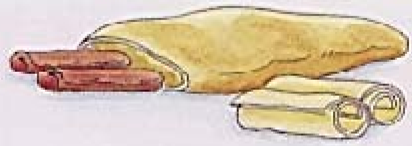
In einer Schüssel mit dem Löffel Paprika und Gurken mit der Mayonnaise verrühren.



Das Fladenbrot auf einer Seite aufschneiden und die Brottasche öffnen.



Die Mayonnaisemischung hineinfüllen und verteilen.



Das Bündner Fleisch und die Edamerscheiben zusammenrollen und in die Brottasche stecken.



Das Brot vorsichtig zusammendrücken, damit sich die Füllung gleichmäßig verteilt. Für unterwegs einpacken.





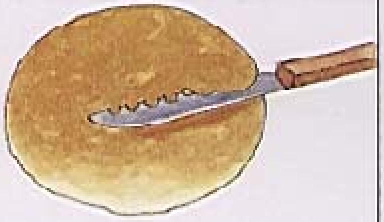


WEGZEHR DES WANDERERS

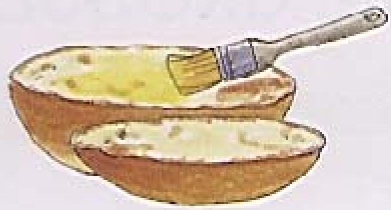
Zutaten:

1 kleines rundes Brot
1 Eßlöffel Olivenöl
1 Teelöffel Essig
1 hartgekochtes Ei in Scheiben
3 dünne Tomatenscheiben
3 dünne Gurkenscheiben
3 dünne Paprikaringe
1 weiße Zwiebel in dünnen Scheiben
Salz und Pfeffer
einige Tropfen Zitronensaft
6 schwarze Oliven ohne Kern
2 lange Sardellenfilets,
in Stückchen geschnitten
6 Blätter Basilikum, fein geschnitten

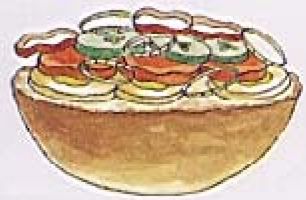




Das Brot so aufschneiden,
daß die obere Hälfte kleiner ist als die untere. Zum Füllen die Hälfte des Teiges herauszupfen.



Mit einem Pinsel die Innenseite der Brothälften erst mit Öl, dann mit Essig betupfen.



Mit den Eierscheiben, Tomaten, Gurken, Paprikaringen und Zwiebeln auslegen.



Etwas Salz und Pfeffer darübergeben und mit Zitronensaft beträufeln.



Die Oliven und die Sardellenstückchen darauf verteilen und mit dem geschnittenen Basilikum bestreuen.



Mit der oberen Brothälfte zudecken und für unterwegs einpacken.



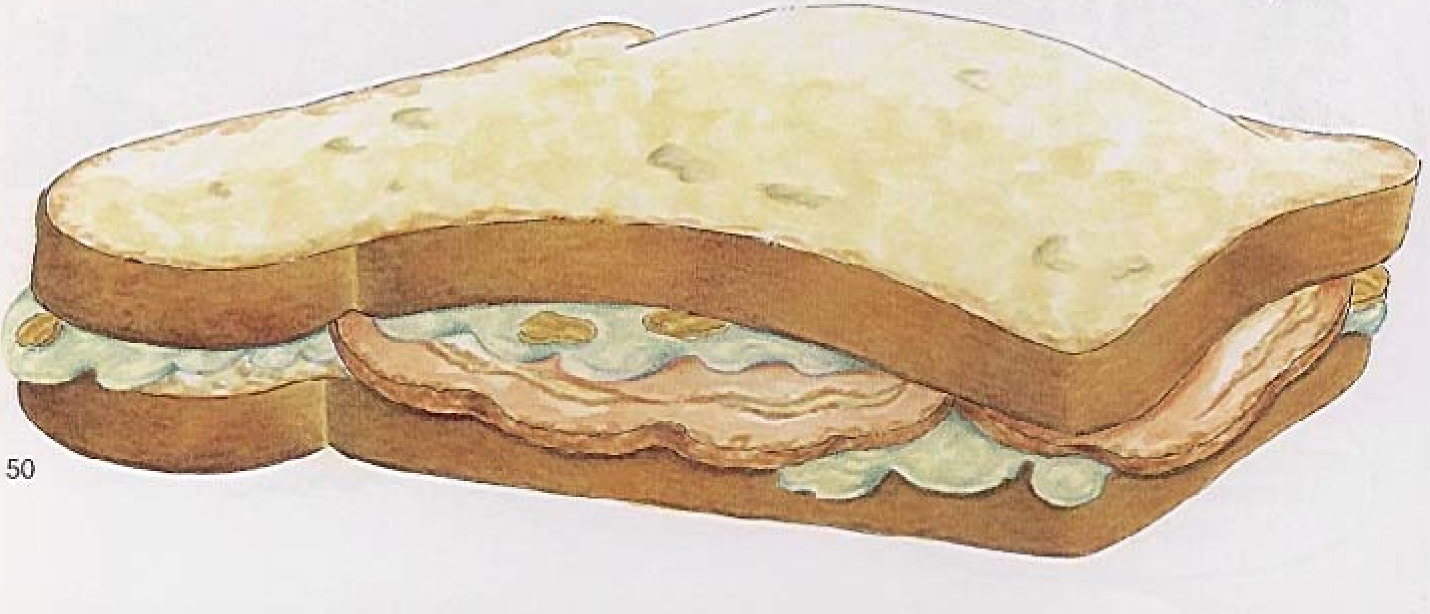


SANDWICH „DIE GROSSE ÜBERFAHRT“



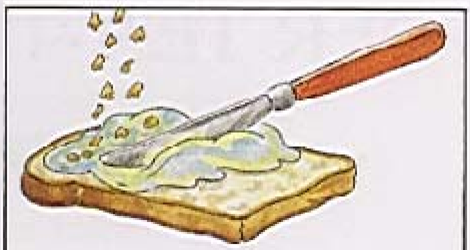
Zutaten:

2 Scheiben Weißbrot
50 g Roquefortkäse
25 g weiche Butter
1 Teelöffel gehackte Haselnußkerne
2 schöne weiche Backpflaumen ohne Kern
2 dünne Scheiben Speck





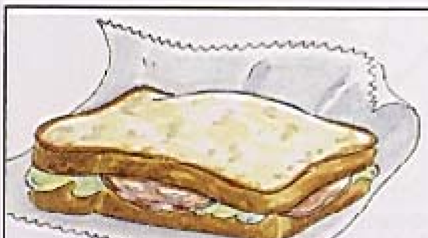
In einer Schale Roquefort und Butter mit der Gabel zu einer Paste verarbeiten.



Beide Brotscheiben mit der Paste bestreichen und die Haselnüsse darüberstreuen.



Die Pflaumen halbieren und auf einer Brotscheibe verteilen.

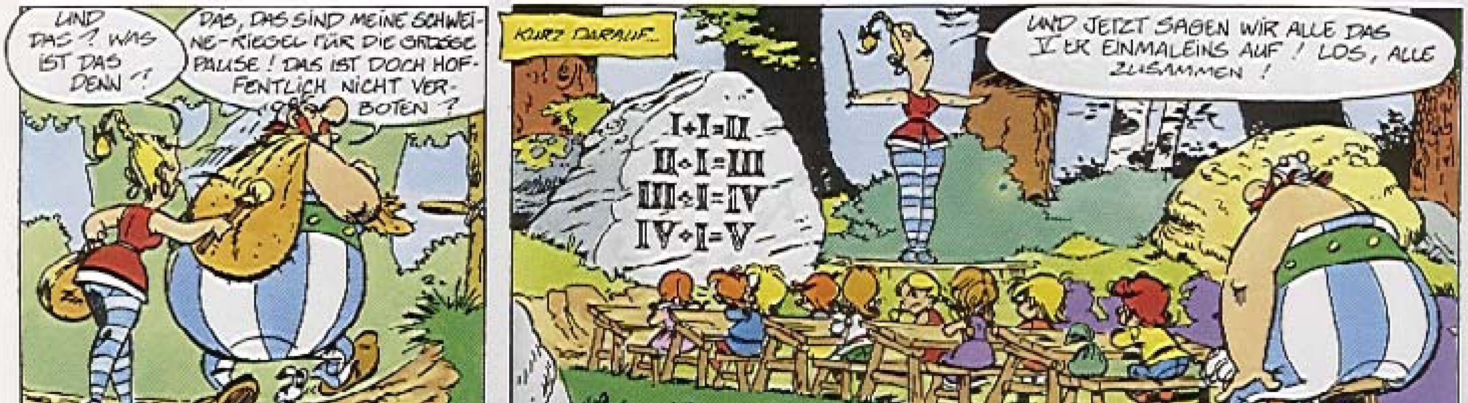


Den Speck drauflegen und mit der zweiten Scheibe Brot bedecken. Als Wegzehrung einwickeln.



DER TEA-TIME-KUCHEN





Zutaten:

1 rundes Hefe-Kuchenbrot (Brioche)
1/2 Banane
ein paar Tropfen Zitronensaft
1 Eßlöffel Crème fraîche
1 Eßlöffel Akazienhonig



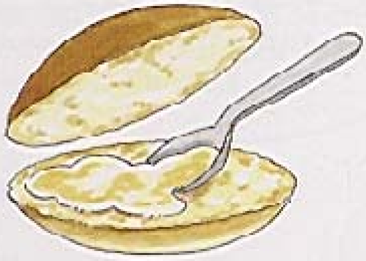
Das Kuchenbrot auseinanderschneiden und von beiden Hälften ein wenig Teig aushöhlen.



In einer Schüssel die Banane mit der Gabel zerdrücken und etwas Zitronensaft darüberträufeln.



Crème fraîche und Honig hinzufügen und gut untermischen.



Die Innenseiten des Kuchenbrots mit der Bananencreme bestreichen und zusammenklappen.



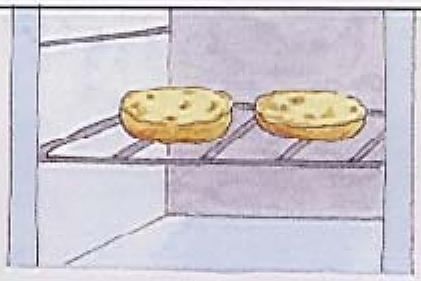
DER SÜSSE NUSSTRAUM

Zutaten:

1 Muffin oder Rosinenbrötchen
1 Eßlöffel Crème fraîche
1 Teelöffel gehackte Haselnußkerne
2 Teelöffel Erdbeermarmelade
2 Teelöffel Aprikosenmarmelade

Ofen vorheizen auf Stufe 5 (150°)

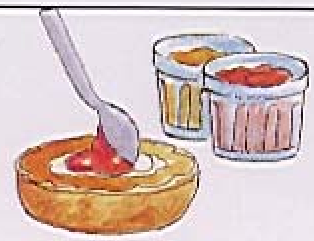




Den Muffin auseinanderschneiden, auf den Ofenrost legen und 4 bis 5 Minuten erwärmen.



Die beiden warmen Hälften mit der Crème fraîche bestreichen.



Auf eine Muffinhälfte einen Kreis aus Aprikosenmarmelade geben und in die Mitte Erdbeermarmelade setzen.



Die Haselnüsse über die Marmelade streuen, die andere Hälfte draufklappen und sofort verzehren.

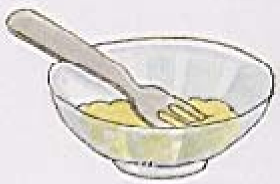


DER HIMMLISCHE HONIGKUCHEN

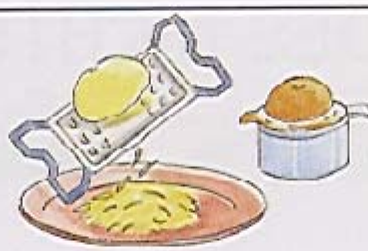
Zutaten:

2 Scheiben Honig- oder Lebkuchen
10 g weiche Butter
2 Messerspitzen Zimt
1/2 geschälter Apfel
ein paar Rosinen
Saft einer halben Orange

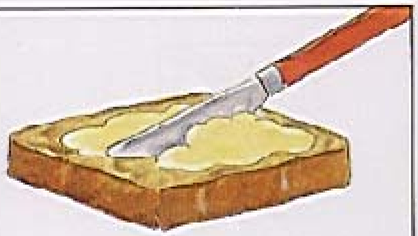




In einer Schale den Zimt mit der Gabel unter die Butter mischen.



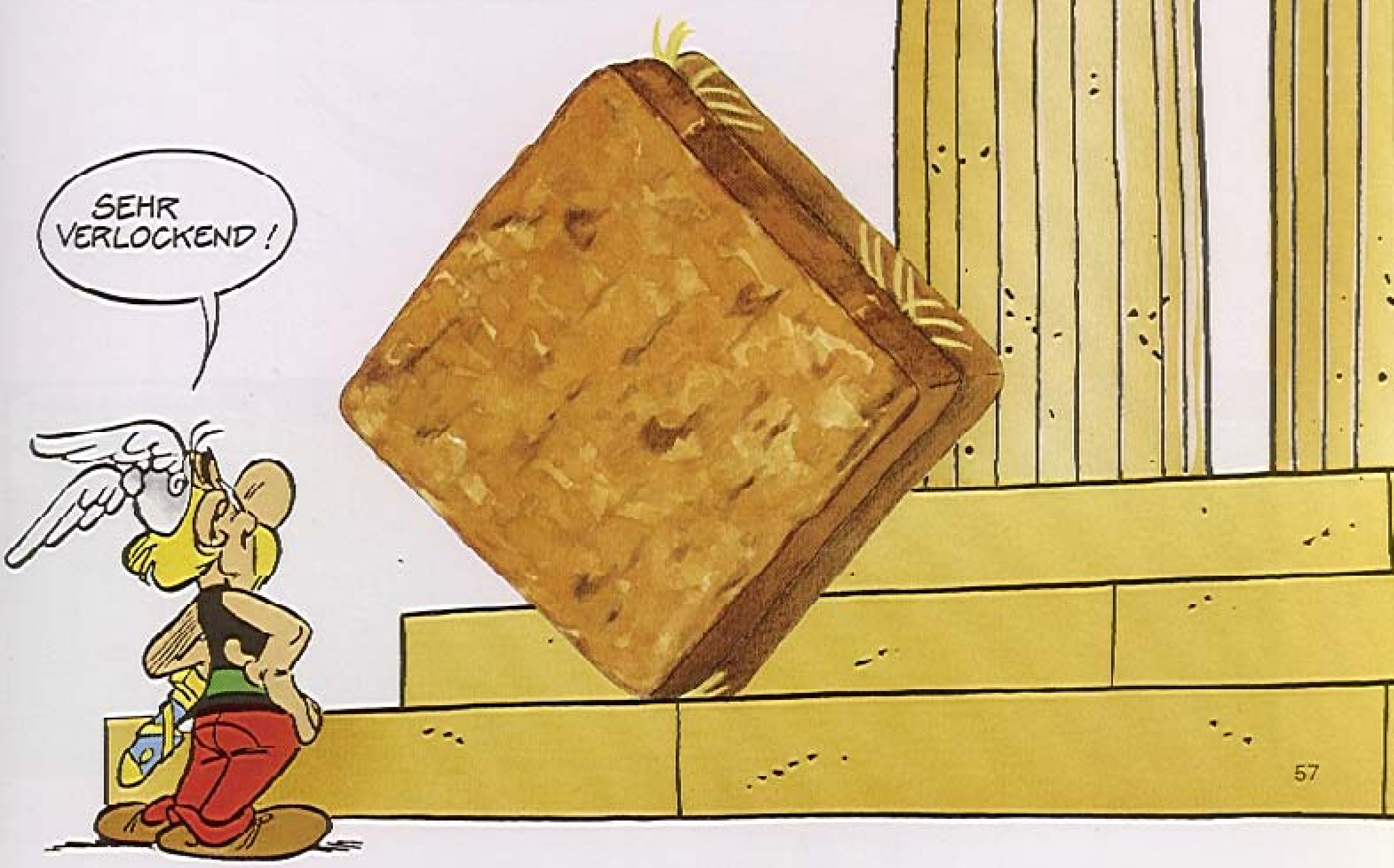
Den halben Apfel mit der Gemüsereibe in einen Teller raspeln und den Orangensaft hinzufügen.



Die Zimtbutter auf eine Scheibe Honigkuchen streichen.



Apfelmus draufgeben und mit Rosinen bestreuen. Die zweite Scheibe Honigkuchen drauflegen.



SPEZIALITÄT DES NICHTSALSVERDRUS

Zutaten:

2 Pfannkuchen (oder 2 Scheiben Hefezopf ungefüllt)
10 g weiche Butter
2 Teelöffel Maronencreme
1/2 Teelöffel Kakaopulver
1 Teelöffel gehackte Haselnußkerne
1 Teelöffel Vanillezucker

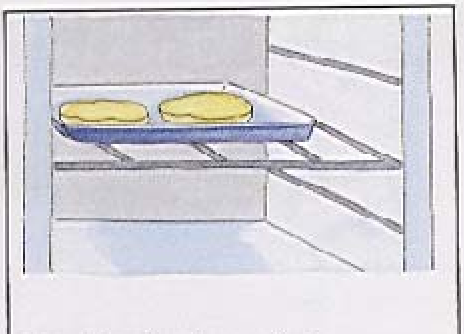
Ofen vorheizen auf Stufe 6 (180°)



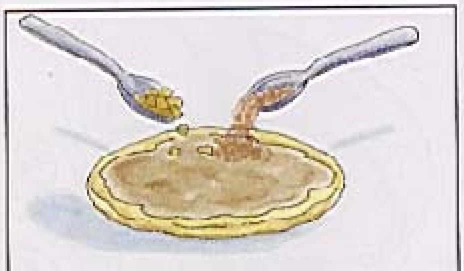




In einer Schussel Butter, Maronencreme und Vanillezucker mit der Gabel vermischen.



Den Pfannkuchen auf ein Backblech legen und im Ofen 2 Min. erwärmen.



Die warmen Pfannkuchen mit der Maronenbutter bestreichen. Den einen Pfannkuchen mit Kakaopulver und Haselnüssen bestreuen.



Den anderen Pfannkuchen drauflegen und sofort verzehren.





MEIN LIEBLINGS-SANDWIX







Zutaten:

Dein Lieblingsbrot

Alle nur denkbaren köstlichen Sachen

Jede Menge Phantasie eines Leckermäulche





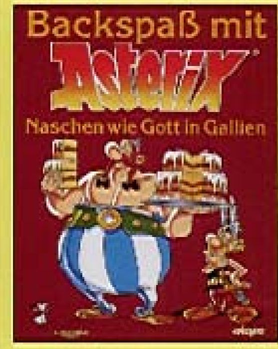
Weit gefehlt, wer bislang glaubte, die berühmte gallische Küche bestünde nur aus opulenten Wildschweingerichten für den täglichen Speiseplan des guten Obelix!

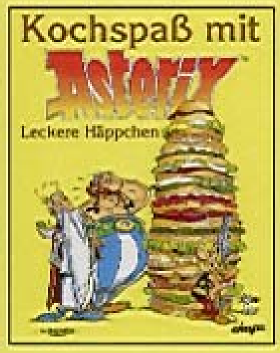
***Leckere Häppchen* präsentiert in der Reihe *Kochspaß mit Asterix* erstmals die höchst zeitgemäßen Formen der kleinen schnellen Gaumengenüsse für zwischendurch. Der Band ist gleichzeitig amüsanter Ratgeber für Parties nach Gallier-Art: Sandwichs, Cracker, Schnittchen, süße Sachen - mit den originellen Anregungen von Asterix und seinen Freunden gerät jedes Stehbankett zu einem vollen Erfolg!**

Alle Rezepte dieses Buches wurden im Ehapa-Kochstudio sorgfältig geprüft und ausprobiert.

In der Reihe bereits erschienen:









ISB N 3-7704-0456-4
02480
9 783770 404568
T 3-59-18 DM +024.80
öS 199,- sFr 24.80